



Pierniczki z różaną marmoladą

Autor: Niezapominajka

Danie: **Podwieczorek,**

Osób: **4**

Czas: **Powyżej 1h**

Poziom trudności: **Łatwe**

Przygotowanie

Krok 1

Miód włożyć do garnka, podgrzać, dodać masło, przyprawę do pierników i kawę, wymieszać, aż masło się rozpuści, ostudzić, wymieszać z żółtkami.

Krok 2

Sodę rozpuścić w 1 łyżce wody. Białka z cukrem ubić na sztywną pianę. Mąki wymieszać z kakao, połączyć z płynną masą miodową, zamieszać.

Krok 3

Następnie do ciasta dodać śmietankę, sodę i pianę z białek, wymieszać i zagnieść ciasto. Zawinąć w folię i odłożyć do lodówki na kilka godzin.

Krok 4

Schłodzone ciasto wyjąć z lodówki, pozostawić na chwilę w temperaturze pokojowej. Na posypanej mąką desce rozwałkować na grubość 3-4 mm. Foremką wykrawać ciasteczka, wkładać porcję marmolady.

Krok 5

Przykryć drugim ciasteczkiem, delikatnie dociskając zlepić brzegi.

Krok 6

Pierniczki ułożyć na wyłożonej pergaminem blaszce i wstawić do nagrzanego piekarnika. Piec przez 13-15 minut w temperaturze 180°C.

Krok 7

Upieczone, zimne pierniczki oblać lukrem i rozpuszczoną w kąpieli wodnej czekoladą.

Składniki:

- 40 dag mąki pszennej
- 10 dag mąki ziemniaczanej
- 2 łyżki przyprawy do pierników
- 15 dag miodu
- 2 jajka
- 1 łyżeczka sody
- 10 dag cukru
- 2 łyżki kakao
- 10 dag masła Łaciate
- 100 ml śmietanki Łaciata 30%
- 1 łyżeczka rozpuszczalnej kawy

Dodatkowo:

- 1 szklanka marmolady z różą
- 1 czekolada gorzka
- Lukier biały