

Nadziewane pierniczki



Autor: **Akademia**

Przepisów: **107** Ocena: **1209**



5-6 os.



> 60 min



Średnie



przystępne



Składniki:

- 3 szklanki mąki
- 120 g masła
- 3/4 szklanki miodu
- 3 łyżki kakao
- 3 łyżki słodkiej śmietany 18%
- 2 płaskie łyżeczki sody oczyszczonej
- 2 łyżki cukru
- białko
- szczypta soli
- 4 żółtka
- łyżeczka mielonego cynamonu
- łyżeczka mielonego imbiru
- 0,5 łyżeczki mielonej kurkumy
- szczypta mielonej gałki muszkatołowej
- gęsta konfitura

Sposób przygotowania:

- 1 Do garnuszka przekładam miód, dodaję: kurkumę, cynamon, imbir, gałkę muszkatołową i kakao. Całość zagotowuję. Gotujący się miód ściągamy z palnika i dodaję masło. Mieszam, aż się rozpuści. Masę pozostawiam do przestygnięcia.
- 2 Śmietanę wlewam do miski i łączę z sodą oczyszczoną. Do osobnej miski przesiewam mąkę. Białko z dodatkiem soli ubijam na sztywną pianę, a następnie, wciąż miksując, dodaję cukier. Do piany miksując dodaję żółtka. gotową masę jajeczną i wystudzony miód wlewam do miski z mąką. Wyrabiam jednolite, plastyczne ciasto. Gotowe ciasto owijam folią i wkładam do lodówki na około 2-3 godziny.
- 3 Ciasto rozwałkowuję na stolnicy na grubość 2-3 mm. Na części ciasta rozkładam łyżeczką gęstą konfiturę i i przykrywam drugą połową ciasta. Powierzchnie między "góreczkami" konfitury dokładnie dociskam palcami, żeby się skleiły. Następnie za pomocą wykrawaczy wycinam pierniczki. Pierniki układam na wyłożonej papierem blaszce. Piekę około 7-8 minut w 180 st. C.

Twoje notatki do przepisu: