

# Pierniczki kakaowe serca

Autor: **mimiwiki**Przepisów: **573** Ocena: **16722**

&gt; 6 os.



&gt; 60 min



łatwe



tanie



## Składniki:

- (na około 130 pierniczków)
- Na ciasto:
  - kostka masła
  - 250 g miodu
  - 150 g cukru
  - 1 jajko
  - 600 g mąki
  - 30 g proszku do pieczenia
  - 1 opakowanie przyprawy do piernika
  - 50 g ciemnego kakao
- Na lukier:
  - 150 g cukru pudru
  - 1 białko
  - sok z połówki cytryny

## Sposób przygotowania:

- 1 W rondlu rozpuszczamy masło, dodajemy cukier i miód. Doprowadzamy do wrzenia i odstawiamy do wystudzenia. Dodajemy jajko i mieszamy. Na stolnicę wysypujemy mąkę, mieszamy z proszkiem do pieczenia, przyprawą do piernika i kakao. Dodajemy miodową masę i zagniatamy ciasto. Owijamy w folię i wstawiamy na pół godziny do lodówki. Wałkujemy ciasto na grubość około 0,5 cm i wykrawamy pierniczki. Układamy na blasze wyłożonej papierem do pieczenia i wkładamy do piekarnika nagrzanego do 180 stopni na około 12 minut.



- ② Ucieramy lukier i za pomocą szprycy lub zwykłego pędzelka dekorujemy przestudzone pierniczki. Jeśli lukier jest za rzadki dodajemy więcej cukru, gdy zrobi się za gęsty - soku z cytryny.

Gotowe pierniczki przekładamy do metalowej puszk. Jeśli chcemy by szybko zmiękły wkładamy kawałki jabłek (wymieniamy co drugi dzień, by nie spleśniały).

Pyszne serduszka z piernika gotowe :) Smacznego!

Więcej przepisów na blogu [Moje Kuchenne Rewelacje](#) :)



Twoje notatki do przepisu: