

# Pierniczki na oleju rzepakowym



Autor: **DziablicaWKuchni**  
Przepisów: 171 Ocena: 3661

3-4 os. 30 min łatwe tanie



## Składniki:

- 1/2 szklanki cukru (100 g)
- 1/2 szklanki wody
- 2 łyżki oleju rzepakowego
- 2 łyżeczki przyprawy do piernika
- 1 łyżeczka kakao
- 1 jajko
- 250 g mąki pszennej
- 1/2 łyżeczki amoniaku

## Sposób przygotowania:

- 1 W dużym rondelku topimy 3 łyżki cukru do jego karmelizacji, dodajemy stopniowo wodę i resztę cukru, na końcu olej. Przesiewamy 150 g maki z kakao, przyprawą i dodajemy do ciepłej jeszcze masy (ale już nie gotujemy, raczej zaparzamy jak ciasto na ptysie), gdy ciasto przestygnie, dodajemy jajko i dosypujemy resztę mąki wraz z amoniakiem – wyrabiamy jak ciasto na pierogi. Wałkujemy na podsypanym mąką blacie. Z ciasta wykrawamy dowolne kształty. Pieczemy w piekarniku nagrzanym do 180 stopni z funkcją termoobiegu, nie dłużej niż 10 minut, po tym czasie ciastka robią się suche. po upieczeniu możemy śmiało lukrować.

## Twoje notatki do przepisu: