

Pyszne, mięciutkie pierniczki nadziewane różaną konfiturą:



Autor: **helenapon**
Przepisów: **556** Ocena: **5468**



> 6 os. > 60 min średnie przystępne



Składniki:

- 700 g przesianej mąki tortowej
- 1,5 łyżki kakao
- 1 przyprawa do piernika
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- 1 płaska łyżeczka sody
- 1 płaska łyżeczka amoniaku
- 1/2 szklanki greckiego, gęstego jogurtu lub śmietany
- 3 całe jajka
- 250 g miodu
- 250 g cukru
- 125 g masła
- 125 g smalcu
- Dodatkowo:
- konfitura różana lub marmolada o smaku różanym
- Polewa z mleka w proszku:
- 250 g masła
- 1/2 szklanki wody
- 1/2 szklanki cukru
- 2 szklanki mleka w proszku

Sposób przygotowania:

- 1 Miód, cukier i margarynę oraz smalec roztopić. Przestudzić. Dodać jajka i dokładnie zmiksować. Stopniowo, wciąż ucierając dosypywać mąkę, proszek, przyprawę i kakao. Do śmietany dodać sodę i amoniak. Wymieszać i połączyć składniki. Ciasto jest "wolne", ale takie powinno być. Oprószyć mąką z wierzchu i wynieść w chłodne miejsce - ale nie do lodówki- na 2 godziny. Zagnieść, cienko rozwałkować i pociąć w pasy o szerokości 8-9 cm. Na każdym pasku ciasta wyłożyć w niewielkich odstępach po łyżeczce różanej konfitury. Przykryć drugim paskiem ciasta. Docisnąć palcami wokół nadzienia i dopiero wyciąć foremkami. Układać na blasze wyłożonej papierem do pieczenia. Piec 8-10 minut w tem. 160 stopni.

Zagotować wodę z cukrem i masłem. Zestawić z ognia i wsypać mleko w proszku. Energicznie mieszać aż masa stanie się lśniąca i jednolita.

Można podzielić na dwie części i do jednej dodać 1 łyżeczkę kakao.

Przy pomocy widelca, każdy pierniczek zanurzać w polewie.

Układać na kratce do zastygnięcia.

Twoje notatki do przepisu: