




Dwukolorowe pierniczki

 Renixx

Polecane na: [ciasta](#), [desery](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 60 min

 1 porcja

Składniki:

mąka tortowa - 3 szklanka
miód prawdziwy - 20 g
masło - 15 dag
jajko - 1 szt.
przyprawa do piernika - 2 łyżka
soda oczyszczona - 1,5 łyżeczka
kakao - 1,5 łyżka
śmietana gęsta - 100-120 ml

cukier - 1/3 szklanka
białko - 1 szt.
Dodatkowo: -
cukier puder - 15 dag
sok z cytryny - 2-3 łyżka
czekolada deserowa - 5 dag
śmietana 30% - 1 łyżka
dekoracja - - trochę

Sposób przygotowania:

KROK 1: Miód włożyć do garnka, podgrzać, wymieszać z przyprawą do pierników. Śmietanę wymieszać z sodą. Jajka z cukrem ubić jak na biszkopt. 2 szklanki mąki wymieszać z kakao, posiekać z 10 dag masła.

KROK 2: Następnie stopniowo dodawać 2/3 miodu, śmietany i masy jajecznej. Zagnieść ciemne ciasto. Następnie 1 szklankę mąki posiekać z 5 dag masła, połączyć z pozostałym miodem, śmietaną i masą jajeczną, zagnieść jasne ciasto.

KROK 3: Przygotować foremki o różnej wielkości. Oddzielnie rozwałkować ciasta i wykrawać ciasteczka.

KROK 4: Na ciemny spód kłaść mniejszy jasny wzorek. Spód małego ciasteczka posmarować białkiem, żeby łatwo się przykleiło. Pierniczki ułożyć na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia i włożyć na około 10 minut do nagrzanego do 180 stopni piekarnika.

KROK 5: Cukier puder wymieszać z sokiem z cytryny. Czekoladę rozpuścić w kąpieli wodnej, wymieszać ze śmietanką.
Upieczone, zimne pierniczki polukrować i ozdobić.