




Kakaowe pierogi z brzoskwiniami

 Renixx

Polecane na: [danie główne](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 50 min

 1 porcja

Składniki:

mąka tortowa - 2 szklanka

woda gorąca - 2/3 szklanka

proszek do pieczenia - 1/4 łyżeczka

kakao - 2 łyżka

masło - 1 łyżka

jajko - 1 szt.

sól - - trochę

Pozostałe składniki: -

brzoskwinie - 3-4 szt.

śmietana - - trochę

cukier - - trochę

Sposób przygotowania:

KROK 1: Mąkę, proszek do pieczenia i kakao przesiać do miski, wymieszać. Masło rozpuścić w gorącej wodzie. Do mąki wbić jajko, dodać szczyptę soli, mieszając wlewać powoli wodę z masłem.

KROK 2: Zagnieść elastyczne, gładkie ciasto, zawinąć w folię i odłożyć na pół godziny.

KROK 3: Obrane brzoskwinie pokroić w ósemki. Następnie ciasto rozwałkować, szklanką wyciąć krążki, ułożyć po części brzoskwini.

KROK 4: Krążki ciasta złożyć na pół i dokładnie zlepować. Wrzucać do wrzącej wody z dodatkiem soli i gotować 3-4 minuty od wypłynięcia na powierzchnię. Wyjmować łyżką cedzakową. Podawać z dodatkiem śmietany, wymieszanej z cukrem (w razie potrzeby pierożki oprószyć cukrem).