



Pierniczki z różaną marmoladą

 Renixx

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

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 60 min

 1 porcja

Składniki:

mąka tortowa - 2 szklanka
cukier puder - 0,5 szklanka
śmietana gęsta - 2 łyżka
mleko - 2 łyżka
przyprawa do piernika - 2 łyżka
kakao - 2 łyżka
soda oczyszczona - 1 łyżeczka
jajko - 1 szt.

masło - 5 dag
cukier waniliowy - 1 łyżka
drożdże świeże - 2 dag
miód prawdziwy - 2 łyżka
marmolada - 1 szklanka
konfitura z płatków róży - 3-4 łyżka
dekoracja - - trochę

Sposób przygotowania:

KROK 1: Drożdże pokruszyć, wymieszać z cukrem waniliowym i ciepłym mlekiem, przykryć, pozostawić w ciepłym miejscu na 10 minut. Masło i miód rozpuścić, ostudzić, wymieszać z sodą. Mąkę przesiać z kakao, wymieszać z przyprawą do pierników i cukrem pudrem.

KROK 2: Połączyć z masą miodową, dodać jajko, rozczyń drożdżowy, śmietanę i zagnieść ciasto.

KROK 3: Następnie rozwałkować, foremką (do pierogów) wykrawać ciasteczka, włożyć porcję marmolady, przykryć i dokładnie zlepić.

KROK 4: Ułożyć na blaszce, wstawić na 8-10 minut do nagrzanego do 180 stopni piekarnika. Upieczone pierniczki ostudzić i udekorować.