Pierniczki z musli i skórką pomarańczową

Renixx

Polecane na: **ciasta, desery**

Kuchnia (region): **arabska, polska**

Warto wiedzieć:

120 min | łatwy | 20 porcji

Składniki:

- mąka pszenna - 40 dag
- miód - 10 dag
- cukier - 10 dag
- masło - 5 dag
- amoniak - 1 łyżeczka
- jajko - 1 szt.
- żółtko - 1 szt.
- przyprawa do pierników - 1 opakowanie
- cynamon mielony - 1 łyżeczka
- skórka pomarańczowa kandyzowana - 2 łyżka
- otarta skórka z cytryny - 1 łyżeczka
- kakao - 2 łyżka
- spirytus - 2 łyżka
- musli jogurtowe z żurawiną - 15 dag
- cukier perlisty - trochę
- posypka czekoladowa - trochę

Sposób przygotowania:

KROK 1: Miód razem z cukrem i masłem rozpuścić, ostudzić, dodać amoniak, kakao, wymieszać. Mąkę przesiać, wymieszać z przyprawą do pieników, zrobić wgłębienie, dodać przestudzony miód, żółtka, musli, skórką pomarańczową, cynamon.

KROK 2: Z przygotowanych składników zagnieść ciasto.

KROK 3: Utoczyć 2 wałki o średnicy 4-5 cm, zawinąć w folię i włożyć na 1,5-2 godzin do zamrażalnika. Następnie ciasto wyjąć i pokroić na 1 cm krążki.

KROK 4: Ułożyć na przygotowanej blaszce.

KROK 5: Posmarować roztrzepanym białkiem, posypać posypką czekoladową i cukrem perlistym.

KROK 6: Włożyć do nagrzanego piekarnika.

Piec w temp 180 stopni około 15 minut.