Pierniki korzenne z polewą miętową

Dodano: 2000-01-01 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 3223 razy.

35 dag mąki pszennej,

35 dag cukru,

1/2 kostki masła,

2 jajka,

12,5 dag czekolady,

2 łyżeczki proszku do pieczenia,

1 łyżeczka zmielonych goź dzików,

1 łyżeczka cynamonu,

1/2 łyżeczki gałki muszkałtowej;

Do przygotowania formy:

2 łyżki margaryny lub papier do pieczenia;

Lukier:

1 szklanka cukru pudru,

2 łyżki likieru miętowego.

Przygotowć ciasto:

czekoladę zetrzeć na tarce o małych otworach. Masło utrzeć na pianę, dodać cukier, jajka, pszenną mąką, proszek do pieczenia czekoladę oraz przyprawy korzenne. Ciasto dokładnie wyrobić . Blachę do pieczenia wysmarować margaryną lub wyłożyć na blachę i piec 20 minut w piekarniku nagrzanym do temperatury 160 st. C. Po ostudzeniu pokroić ciasto na trójkąty lub wyciąć z niego foremką gwiazdki.

Przygotować lukier:

cukier puder zmiksować z likierem i taką ilością wody, aby powstał gęsty lukier. Gotowe pierniczki polukrować .