
Pierniki korzenne z polewą miętową

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 3008 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 muszkałowej;

Do przygotowania formy:

2 łyżki margaryny lub papier do pieczenia;

Lukier:

1 szklanka cukru pudru,

2 łyżki likieru miętowego.

Przygotować 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.