

Kropiaste pierniczki w czekoladzie

Autor: **BM87**Przepisów: **91** Ocena: **1639**

5-6 os.



> 60 min



Średnie



przystępne



Składniki:

- 1 kg mąki
- 3 jajka (2 całe i jedno żółtko)
- 1 szklanka cukru
- 3 łyżki kakao
- 125 ml śmietany (powinna być gęsta)
- 2 łyżeczki sody
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- 125 g masła
- przyprawa do piernika (sypę zazwyczaj na „oko”, ale to ok. 20-25 g)
- 200 g miodu
- Na polewę:
 - 2 tabliczki czekolady
 - 2 łyżeczki mleka
- Do ozdabiania:
 - pisaki cukrowe

Sposób przygotowania:

- 1 Zaczynamy od zagotowania miodu, do którego wsypujemy przyprawę piernikową. Po zagotowaniu zdejmujemy rondel z ognia i do miodu dodajemy masło, które powinno się rozpuścić. Masę miodowo-masłową odstawiamy do ostygnięcia.
- 2 Sodę mieszamy ze śmietaną. Po tym zabiegu śmietana powinna zwiększyć swoją objętość i być bardziej puszysta. W osobnym naczyniu ubijamy pianę z białek i cukru. Potem dodajemy po jednym żółtku i mieszamy składniki.



- 3 Pora na połączenie mąki z proszkiem do pieczenia i kakao. Delikatnie mieszamy suche składniki. Do miski z mąką wlewamy ubite jajka oraz wystudzony miód z masłem. Całość ponownie mieszamy. Na koniec dodajemy śmietanę (z sodą). W ten sposób otrzymujemy dość rzadkie ciasto piernikowe. Miskę z ciastem przykrywamy lnianą ściereczką i odstawiamy do lodówki na 24 h, aby zawartość zgęstniała.



- 4 Po upływie doby możemy rozpocząć pieczenie pierniczków. Ciasto wyjmujemy z lodówki, kładziemy na stolnicę, dzielimy na dwie części. Każdą z nich podsypujemy mąką, wyrabiamy, a następnie wałkujemy na grubość ok. 5 mm. Wycinamy za pomocą foremek (tym razem użyłam gwizdek).

Rozgrzewamy piecyk do 180°C. Wycięte pierniczki kładziemy na blachę wyłożoną pergaminem. Pieczemy ok. 10 minut na złoty kolor. Po upieczeniu i ostudzeniu pierników możemy przystąpić do ich dekoracji czekoladą.



- 5 Tabliczki czekolady rozpuszczamy w miseczce umieszczonej nad kąpielą wodną. Aby polewa była bardziej płynna dodajemy odrobinę mleka. Zanurzamy nasze pierniczki w gorącej czekoladzie i odkładamy na blaszkę do ostygnięcia. Po wystudzeniu kropkujemy pisakiem cukrowym.

Smacznego!



Twoje notatki do przepisu: