





# Piernikowe serce

przepisy.pl



 60 minut  Łatwe

## Wskazówki pieczenia:

 40 minut  170 °C 

## Składniki:

### ciasto

- mleko - 1 szklanka
- cukier - 1 szklanka
- Kostka do pieczenia Kasia** - 0.5 sztuk
- miód - 3 łyżki
- przyprawa do piernika - 1 opakowanie
- mąka pszenna - 2 szklanki
- soda oczyszczona - 1.5 łyżeczek
- jajko - 3 sztuki
- kakao - 3 łyżki

### przełożenie

- dżem brzoskwiniowy - 1 opakowanie

### polewa

- Kostka do pieczenia Kasia** - 0.3 sztuk
- cukier - 0.5 szklanek
- kakao - 1 łyżka
- woda - 2 łyżki

## Sposób przygotowania:

1. Mleko podgrzać z cukrem, miodem i Kasią.
2. Mieszać żeby cukier się rozpuścił.
3. Gdy wystygnie dodać mąkę, kakao, sodę, żółtka i przyprawę do piernika.
4. Wymieszać mikserem na jednolitą masę, dodać ubite na sztywno białka i jeszcze raz delikatnie wymieszać łyżką.
5. Wlać ciasto, wstawić do nagrzanego piekarnika i piec.
6. Piec w formie serca lub zwykłej blaszce (potem wykrajać nożem kształt serca) wyłożonej papierem do pieczenia.
7. Wypieczony piernik wyjąć ostudzić i przełożyć dżemem brzoskwiniowym.
8. Połać polewą obsypać posypką zrobić napis z rozpuszczonej białej czekolady.
9. Sposób wykonania polewy: Składniki polewy rozpuścić na małym ogniu i pogotować chwilę aż pokażą się bąbelki, zdjąć z ognia i ostudzić.