

Dyniowo-korzenne pierniki



Składniki

- 1 szklanka puree z dyni
- 150 g miękkie masło
- 1.5 szklanki cukier
- 2.5 szklanki mąka
- 2 łyżeczki cynamon
- 1 łyżeczka gałka muskatołowa
- 1 łyżeczka mielone goździki
- 1 płaska łyżeczka sól
- 2 płaskie łyżeczki proszek do pieczenia
- 1 szt. jajko
- 0.5 łyżeczki soda

Sposób przygotowania

Mąkę mieszamy z proszkiem do pieczenia, sodą i przyprawami. Do miski wkładamy masło, dodajemy cukier i ucieramy całość kilka minut. Następnie dodajemy jajko i ucieramy jeszcze 1-2 minuty. Do masy dodajemy dynie i miksujemy aż składniki się połączą. Stopniowo dodajemy mąkę mieszając już łyżką aż do połączenia się składników. Blaszkę wykładamy papierem do pieczenia. Formujemy kulki wielkości kasztana, układamy je na blaszce i lekko spłaszczamy. Ciasteczka pieczemy około 12-15 minut w 175 stopniach. Po wystudzeniu ciasteczka możemy polukrować. Smacznego :) Uwaga: 1) Puree z dyni zwyczajnej, ponieważ jest mocno wodniste, należy odsączyć dokładnie np. na gazie. 2) Ilość mąki zależy od rodzaju puree. Jeżeli puree będzie mokre, wówczas należy dodać troszkę więcej mąki lub formować kulki rękoma obsypanymi mąką, bowiem ciasto będzie się kleiło. SMACZNEGO :)