

Pierniczki z kandyzowaną pomarańczą



Składniki

porcja na ok. 28 okrągłych pierniczków:

- 75 g cukru pudru
- 75 g miękkiego masła
- 50 g płynnego miodu
- 1 żółtko
- 1/2 łyżeczki sody
- 220 g mąki pszennej
- 1 płaska łyżeczka przyprawy do piernika
-
- 1/2 tabliczki gorzkiej czekolady
- kandyzowane plastry pomarańczy

Sposób przygotowania

Do miski wsypać mąkę, cukier puder, sodę i przyprawę do piernika. Dodać masło, miód i żółtko, zagnieść jednolite ciasto (tylko na początku zagniatania będzie wydawało się zbyt suche). Wstawić do lodówki na ok. 1 godzinę. Na lekko podsypanej mąką desce cienko rozwałkować ciasto. Szklanką wyciąć koła. Kłaść na blachę do pieczenia. Wstawić do piekarnika nagrzanego do 180 C, piec ok. 9-10 minut. Ostudzić. Czekoladę rozpuścić nad parą wodną, smarować nią do połowy piernika, od razu kłaść połówki kandyzowanych pomarańczy. Kłaść na kratce, zostawić do zastygnięcia czekolady.