

Pierogi czekoladowe z białym serem i malinami



Składniki

0,5 kg - ser
7 łyżka - kakao
300 g - mąka pszenna
3/4 szklanka - ciepła woda
1 szczypta - sól
250 g - maliny
1/4 szklanka - cukier
1 łyżeczka - cukier
wanilinowy
jajko

Opis wykonania

Delikatne ciasto czekoladowe, a w środku słodka masa serowa przełamana kwaśnymi malinami to idealny deser na letnie dni :)

Farsz: Przygotować farsz z sera: ser biały zmieszać z cukrem i jajkiem oraz cukrem wanilinowym. Ciasto czekoladowe: Mąkę przesiać, dodać sól oraz masło, kakao i wodę. Zagnieść i wyrobić gładkie ciasto. Podzielić na kilka części i każdą rozwałkować, a następnie z każdego placka wycinać szklanką małe kółka. Na każde wycięte kółeczko nałożyć farsz, składać na pół i dokładnie zlepiać brzegi. W dużym garnku zagotować wodę i posolić i wrzucać po kilka pierożków. Ugotowane pierogi, wyłożyć na talerz i dodać do tego maliny, można je również zmiksować. Smacznego :)