

Przepis na pierniczki

składniki:

140g cukru pudru
60g masła
2 jajka
100g miodu
przyprawa do piernika
400g mąki typu 650
2 łyżki kakao (niekoniecznie)
1 łyżeczka sody

lukier:

1 białko
120g cukru pudru



sposób wykonania:

Puder, masło, jaja, miód i przyprawę do piernika wymieszać w kąpielii wodnej (tak by masa podgrzała się do około 50° C, ale jajka się nie ścięły. Pozostałe sypkie składniki zmieszać i $\frac{3}{4}$ dodać do ciepłej masy. Wymieszać ciasto mikserem, a następnie dodać resztę mąki z kakao i sodą i dokładnie wyrobić rękoma na gładkie ciasto. Zawinąć w folię spożywczą i pozostawić na 24 godziny w chłodnym miejscu (w lodówce lub na okiennym parapecie).

Następnego dnia ciasto jeszcze raz dokładnie wyrobić, równo rozwałkować na grubość około 2-3 mm i wykrawać ciasteczka o dowolnych kształtach. Zapiec ok. 10 min w 175° C. Po wystygnięciu pierniczki polakierować jajkiem rozmąconym z wodą lub mlekiem.

Polakierowane pierniczki wysuszyć przez ok. 10 min. W piekarniku nagrzanym do 70-80 °C.

Po wystudzeniu udekorować lukrem :-)
SMACZNEGO