



Delikatne pierniczki

przepisy.pl



 90 minut  5 osób  Średnie

Składniki:

- mąka - 550 gramów
- żółtka - 4 sztuki
- białko - 1 sztuka
- cukier - 0.7 szklanek
- kakao - 1.5 łyżeczek
- soda - 1.5 łyżeczek
- kwaśna smietana - 100 mililitrów
- przyprawa do piernika - 2 łyżeczki
- margaryna - 125 gramów
- miód - 200 gramów

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

Sposób przygotowania:

1. Margarynę rozpuściłam z miodem i cukrem. Jajka ubiłam trzepaczką aż się zpieniły. W śmietanie rozprowadziłam sodę.
2. Do miski wsypałam mąkę, kakao, przyprawę do piernika. Teraz wlałam jajka, przestudzone, stopnione składniki i sodę ze śmietaną. Mikserem, końcówką do zagniatania ciasta wymieszałam. Ciasto było prawdę mówiąc rzadkie i niespójne. Jednak według przepisu należało odstawić je aby nabrało spójności na 24 godziny. Przykryłam miskę ściereczką i postawiłam w kącie na szafce
3. Następnego dnia przełożyłam ciasto na stolnicę. Podsypałam mąką i wałkowałam, nie za cienko. Te pierniczki najładniejsze są nieco grubsze. Ciasto trzeba podsypywać, gdyż lubi się przykleić. Wykrawałam foremkami ciasteczka. Robiłam od razu dziurki (słomką do picia) gdyż myślałam, że powieszę je na choince... Układałam na wyłożonej papierem do pieczenia blasze od piekarnika. Piekałam około 7 minut w temp. 180 stopni.
4. Przestudzone udekorowałam lukrem białym i różowym. Lukier ten przygotowałam z szklanki cukru pudru i jednego białka z dużego jajka. Podzieliłam go na dwie części i do jednej dolałam kilka kropli barwnika spożywczego. Trzeba pamiętać aby lukier był odpowiednio gęsty, wtedy szybko zastygnie

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl