





przepisy.pl

Korzenne ciasteczka na choinkę (pierniczki)



 15 minut  Łatwe

Składniki:

ciasto

- Kostka do pieczenia Kasia** - 100 gramów
- mąka - 1.75 szklanek
- cukier puder - 0.6 szklanek
- miód - 100 gramów
- żółtko - 2 sztuki
- soda oczyszczona - 1 łyżeczka
- cynamon - 1 łyżeczka
- imbir - 0.5 łyżeczek
- kardamon - 0.5 łyżeczek

lukier

- cukier puder - 1 szklanka
- białko - 1 sztuka

dodatki

- barwniki spożywcze - 1 opakowanie

Sposób przygotowania:

1. Do miski włóż miękką Kasię i pozostałe składniki ciasta. Wszystko wymieszaj mikserem.
2. Ciasto przełóż na podsypany mąką stół i zagniataj aż będzie gładkie.
3. Tak przygotowane ciasto zawiń w folię i odłóż na godzinę do lodówki.
4. Schłodzone ciasto rozwałkuj, na podsypanym mąką stole, na grubość 0,5 cm i wycinaj foremkami ciasteczka.
5. Ułóż je na wyłożonej papierem do pieczenia dużej płaskiej blaszce, zrób patyczkiem dziurki i piecz 8-10 minut w 180 st.C
6. Przygotuj lukier. Cukier puder wymieszaj z połową, lekko roztrzepanego, białka i utrzyj na bardzo gęstą, gładką masę. Lukier możesz zabarwić dodając do niego odrobinę barwnika spożywczego. Upieczone i przestudzone pierniczki polukruj za pomocą szprycy, pędzelka lub patyczka.

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