





Pierniczki

przepisy.pl



 15 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 8 minut  180 °C 

Składniki:

ciasto

- Kostka do pieczenia Kasia** - 0.5 opakowań
- mąka - 3 szklanki
- cukier puder - 1 szklanka
- miód - 0.75 szklanek
- jajko - 1 sztuka
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka
- przyprawa do piernika - 1 opakowanie
- kakao - 2 łyżeczki

lukier

- cukier puder - 2 szklanki
- odrobina mleka lub soku z cytryny
- kolorowe barwniki spożywcze

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. (Możesz je przygotować nawet kilka dni wcześniej i trzymać w lodówce.)
4. Schłodzone ciasto wałkuj partiami na grubość 0,5 cm i wycinaj foremkami pierniczki. Ułóż je na wysmarowanej Kasią, dużej płaskiej blaszce i piecz 8-10 minut w 180 st.C
5. Cukier puder wymieszaj z odrobiną mleka lub soku z cytryny i utrzyj na bardzo gęstą, gładką masę. Tak przygotowany lukier rozłóż do kilku miseczek i zabarw dodając do niego odrobinę barwnika spożywczego.
6. 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