




Pierniczki świąteczne

przepisy.pl



Składniki:

- mąka pszenna - 0.5 kilogramów
- miód - 200 gramów
- cukier puder - 200 gramów
- Kostka do pieczenia Kasia** - 120 gramów
- jajko - 1 sztuka
- soda oczyszczona - 1 łyżeczka
- sól - 1 szczypta
- przyprawa do piernika - 1 opakowanie

 30 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 15 minut  180 °C 

Sposób przygotowania:

1. Na stolnicę przesiewamy mąkę z sodą i solą, we wgłębienie wlewamy rozpuszczony i lekko przestudzony miód. Dodajemy resztę składników i wyrabiamy, aż ciasto będzie gładkie i lśniące.
2. Można także zrobić inaczej: Miód gotować z cukrem i przyprawami, schładzamy i łączymy z mąką, sodą, jajkiem i Kasią.
3. Ciasto po kawałku rozwałkowujemy na grubość ok. 0,5 cm i foremkami wycinamy pierniczki. Z ciasta można także lepić Mikołaje, aniołki, choinki czy renifery.
4. Pierniczki układamy na natłuszczonej blasze zachowując odstępy, bo rosną całkiem sporo. Pieczemy ok. 15-20 min. w 180 stopniach, aż będą złote ale nie brązowe (czas zależy od piekarnika).
5. Przestudzone pierniczki lukrujemy.
6. Kolorowy lukier robię z barwników spożywczych, ale można użyć kakao, soku z buraków itp. Można je bardzo długo przechowywać w metalowym pudełku. Doskonałe na choinkę :)

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