





Pierniczki świąteczne

przepisy.pl

 15 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 7 minut  180 °C 

Składniki:

- Kostka do pieczenia Kasia** - 125 gramów
- mąka tortowa - 550 gramów
- miód - 300 gramów
- cukier puder - 100 gramów
- jajko - 1 sztuka
- soda oczyszczona - 2 łyżeczki
- przyprawa do piernika - 45 gramów
- kakao - 2 łyżeczki

Sposób przygotowania:

1. Miód wymieszać z pozostałymi składnikami, wyrobić, aż ciasto będzie jednolite w przekroju. Wałkować, podsypując mąką (na grubość około 2-3 mm, ale można grubsze - grubsze są bardziej miękkie po upieczeniu).
2. Wykrawać pierniczki. Jeśli chcemy pierniczki z otworkiem do przewlekania, otworek robimy przed pieczeniem. Jeśli chcemy pierniczki dekoracyjne - smarujemy przed pieczeniem powierzchnię pierniczka roztrzepanym jajkiem, naklejamy cukrowe perełki, orzechy itp.
3. Piec około 8 - 10 minut (piekłam 7 minut) w temperaturze 180°C.
4. Lukrujemy lub polewamy czekoladą po upieczeniu.
5. Pierniczki po upieczeniu są twarde, później zmiękną (należy je przechowywać w szczelnie zamkniętym pojemniku). Bardzo długo i dobrze się przechowują (nawet kilka miesięcy). Można upiec je kilka tygodni przed świętami.

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