



Piernikowa miska

przepisy.pl



 60 minut  Średnie

Wskazówki pieczenia:

 20 minut  180 °C 

Składniki:

- Kostka do pieczenia Kasia** - 100 gramów
- mąka pszenna - 600 gramów
- jajka - 2 sztuki
- cukier puder - 200 gramów
- płynny miód - 130 gramów
- przyprawa do pierników - 3 łyżeczki
- kakao - 1 łyżka
- soda oczyszczona - 1 łyżeczka
- mleko - 2 łyżki
- białko - 1 sztuka

lukier

- cukier puder - 250 gramów
- białko - 1 sztuka

Sposób przygotowania:

1. Mąkę wymieszaj z kakao i sodą. Miskę ustaw na garnku z gotującą wodą. Włóż do miski Kasię, cukier, miód, jajka i przyprawę do pierników. Dodaj mleko i mieszaj, aż masa będzie gładka.
2. Miskę zdejmij z pary, wsyp połowę mąki z dodatkami i wymieszaj mikserem. Następnie dodaj resztę sypkich składników i zagnieć gładkie ciasto.
3. Ciasto wystudź, zawiń w oprószoną mąką folię aluminiową i odłóż do lodówki na kilka dni.
4. Wyleżakowane ciasto wyjmij z lodówki i rozwałkuj na podsypanym mąką stole, na 3-4 mm placek.
5. Z ciasta wytnij koło o średnicy około 15 cm, a z pozostałego ciasta wytnij foremkami małe pierniczki.
6. Miskę żaroodporną odwróć do góry dnem i owiń folią aluminiową. Na górze miski ułóż koło z ciasta, a następnie przyklej do niego, za pomocą białka, małe pierniczki. Piecz około 20 minut w 180 st.C.
7. W misce utrzyj białko, dodając partiami cukier puder. Otrzymany lukier powinien być gładki i gęsty. Przetóż go do pergaminowej tutki z malutkim otworem i dekoruj lukrem pierniczki.

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