





przepisy.pl

## Piernikowe babeczki świąteczne



 25 minut  Łatwe

### Wskazówki pieczenia:

 25 minut  170 °C 

### Składniki:

- Kostka do pieczenia Kasia** - 100 gramów
- cukier - 100 gramów
- mąka pszenna - 250 gramów
- jajka - 2 sztuki
- gęsty jogurt naturalny - 0.5 szklanek
- zimna woda - 3 łyżki
- płynny miód - 100 gramów
- soda oczyszczona - 1 łyżeczka
- przyprawa do piernika - 2 łyżki
- kakao - 1 łyżeczka
- cukier pudru - 250 gramów
- woda

### Sposób przygotowania:

1. Żółtka oddziel od białek. Miękką kostkę do pieczenia Kasia utrzyj z cukrem na puch. Stopniowo dodawaj po 1 żółtku, a potem dodaj jogurt i miód, całość połącz mikserem.
2. Następnie dodaj przesianą mąkę z sodą, kakao i przyprawę do pierników, dokładnie wymieszaj mikserem.
3. Białka ubij na sztywną pianę, dodaj do ciasta i delikatnie wymieszaj mikserem na najniższych obrotach.
4. Foremki do babeczek posmaruj Kasią. Do foremek włoż po 2 łyżki ciasta. Piecz w nagrzanym do 170 st C piekarniku przez ok 25 minut (do suchego patyczka). Babeczki mogą wyrosnąć z górką. Wystającą część można ściąć lub zostawić.
5. 2/3 cukru pudru utrzyj z 2 łyżkami wody na gładką, lecz niezbyt gęstą masę. Gotowym lukrem udekoruj wierzch babeczek. Odstaw do zastygnięcia.
6. Do pozostałego lukru dodaj resztę cukru pudru i utrzyj na gęstą masę. Jeśli trzeba, to dodaj odrobinę wody. Otrzymany lukier przełóż do szprycki lub tułki z pergaminu i zrób na babeczkach śnieżynki.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)