



Wesołe pierniczki

przepisy.pl



 60 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 10 minut  190 °C 

Składniki:

- Kostka do pieczenia Kasia** - 50 gramów
- mąka - 500 gramów
- miód - 200 gramów
- cukier - 200 gramów
- jajko - 2 sztuki
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka
- przyprawa do piernika - 1 opakowanie

lukier

- cukier puder - 500 gramów
- białko - 2 sztuki
- barwnik spożywczy - 1 opakowanie

Sposób przygotowania:

1. Na patelni rozpuść miód, dodaj przyprawę do pierników, Kasię i cukier.
2. Wszystko wymieszaj i chwilę podgrzewaj.
3. Masę przełóż do miski, wbij jajka, wsyp przesianą mąkę zmieszaną z proszkiem do pieczenia.
4. Wszystkie składniki dokładnie wymieszaj.
5. Ciasto przełóż na posypany mąką stół i zagnieć gładkie, elastyczne ciasto.
6. Uformuj z niego kulę, zawiń w folię aluminiową i odstaw w chłodne miejsce na kilka dni.
7. Rozwałkuj ciasto na placek grubości 5 mm i wycinaj foremkami pierniczki.
8. Piecz w temperaturze 190 stopni C około 10-15 minut.
9. Cukier puder ucieramy partiami z białkami i barwnikami spożywczymi.
10. Jeśli jest zbyt gęsty można go rozrzedzić odrobiną wody, aby miał konsystencję gęstej śmietany.
11. Przygotowanym lukrem malujemy pierniczki.

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