

PIERNICZKI

„Pierniczki, które nie muszą czekać, leżakować. Można wcinać je od razu. Pamiętam jak ponad 8 lat temu zrobiłam je poraz pierwszy mojemu mężowi (wtedy jeszcze nim nie był) na Mikołajkowy prezent.

Zapakowałam w świąteczne pudełko i byłam z nich niezwykle dumna, w końcu prezenty zrobione własnoręcznie mają największą wartość.”



SKŁADNIKI:

- 2 duże łyżki miodu (ok 90 g)
- ½ kostki masła
- 100 g cukru brązowego
- Opakowanie przyprawy do piernika (ok 20 g)
- 400 g mąki pszennej
- 2 łyżeczki sody
- 2 jajka
- 1 płaska łyżka kakao

PRZYGOTOWANIE:

- W garnuszku rozpuścić masło, miód, cukier, kakao i przyprawę do piernika. Mieszaninę ostudzić. W misce wymieszać mąkę z sodą. Dodać przestudzoną mieszaninę i wymieszać. Wbić jajka i wyrobić na jednolite i gładkie ciasto. Wrazie potrzeby dodać odrobinę mąki.
- Ciasto podzielić i wałkować na grubość:

- 2-3 mm – pierniczki będą bardziej chrupiące i twardsze (te lepsze są po leżakowaniu kilka dni)

-0,5 -1 cm – pierniczki będą miękkie

- Wykrawać kształty i piec w piekarniku w 170 stopniach ok 8 minut. Nie dopuszczać aby pierniczki się przypalały na rogach. Trzeba ich pilnować, gdyż szybko mogą się przypalić,
- Gotowe pierniczki można polukrować, najlepiej wyglądają z lukrem królewskim:

SKŁADNIKI:

- Białko jaja
- 150 – 200 g cukru pudru
- Łyżeczka soku z cytryny (opcjonalnie)

Wykonanie: Jajko sparzyć, wybić białko, dodać cukier i sok z cytryny i ubijać trzepaczką aż cukier się rozpuści i lukier będzie gęsty i lśniący. Wrazie konieczności dodać więcej cukru pudru. Lukrować za pomocą rękawa lub zamaczając pierniczki i nadmiar lukru zabierając.

UWAGA: Pierniczki przechowujemy w zamkniętym pojemniku/ słoiczkach.