

PIERNICZKI

Przepis dodany przez użytkownika cohenna

:):)

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- mąki - 50 dag
- cukru pudru - 20 dag
- miód - 20 dag
- masła lub margaryny - 12 dag
- jajo - 1 szt.
- sody oczyszczonej - 1 dag
- przypraw korzennych do piernika - 2 łyżka(i)

Etapy przyrządzania:

- 1.** Mąkę wymieszać z sodą, zrobić wgłębienie na środku, wlać miód, dodać przyprawę korzenne, cukier, masło i jajo. (Miód można też wcześniej podgrzać razem z cukrem i korzeniami, a potem przestudzić i połączyć z mąką).
Zagnieść ciasto jak na pierogi. Wyrabiać aż będzie gładkie i jednolite w przekroju.
Ciasteczka można piec różnej grubości :) Ja, jak mam sporo czasu, wałkuję ciasto na grubość około 3 mm, i wykrawam dowolnego kształtu pierniczki, układam na blasze wyłożonej papierem do pieczenia albo sreberkiem posypanym mąką. Albo wałkuję grubsze ciasto i wycinam pierniczki specjalnymi foremkami do odciskania różnych świątecznych kształtów.
Ciastka powinno się piec w nagrzanym piekarniku około 10 minut. Trzeba uważać, żeby nie zrumieniły się zbyt mocno, bo mogą stać się zbyt twarde i nabrać nieco goryczki.
Pierwszego dnia po upieczeniu pierniczki są bardzo twarde, doskonale stoją się po dwóch - trzech dniach, gdy nabiorą wilgoci i zmiękną.
Można je długo przechowywać w szczelnie zamkniętym pojemniku. Należy tylko pamiętać, żeby przed jedzeniem zostawić je na dwa dni odkryte w miseczce albo koszyczku, żeby mogły wchłonąć wilgoć z powietrza :) Można je lukrować i dowolnie ozdabiać. Nadają się do powieszenia na choince.
- 2.** Uwaga:
Zamiast cukru pudru można użyć zwykłego cukru, ale wówczas kryształki będą widoczne w ciasteczkach.