

Pierniczki

Składniki na ciasto:

0,5 kg mąki pszennej
150 g masła (lub margaryny)
125 g cukru
125 g płynnego miodu
2 łyżeczki przyprawy korzennej do piernika
1 łyżeczka cynamonu
2 łyżki kakao
0,5 łyżeczki proszku do pieczenia
1 łyżeczki sody oczyszczonej
1 łyżka wody
3 żółtka
2 łyżki słodkiej, płynnej śmietany



Lukier:

10 łyżek cukru pudru
3 łyżki przegotowanej wody
barwniki

Wykonanie:

Masło, cukier, miód, przyprawę korzenną, cynamon i kakao podgrzewać stopniowo, ciągle mieszając, aż wszystkie składniki się połączą. Pozostawić do ostygnięcia.

Sodę oczyszczoną rozpuścić w 1 łyżce wody. Wmieszać z masą miodową. Kolejno dodać żółtka i wymieszać.

Mąkę wymieszać z proszkiem do pieczenia. Połączyć z masą miodową i zagnieść ciasto. Na końcu dodać śmietany tak, aby powstało jednolite ciasto.

Ciasto można rozwałkować od razu. (Można również ciasto wstawić do lodówki i rozwałkować później.) Rozwałkować na posypanym mąką blacie, nie za cienko, na ok. 5- 7mm.

Z ciasta wykrawać foremkami dowolne formy.

Piec w nagrzanym piekarniku około 9-10 min. w temperaturze 180°C. Pozostawić do ostygnięcia.

Lukier robimy z cukru pudru i wody mieszając łyżką, aż do połączenia się składników. Dobieramy ilość płynu tak, aby lukier osiągnął pożądaną konsystencję. Dobry lukier jest biało szklisty, dosyć gęsty, ale cały czas lejący.

Pierniczki polukrować i ewentualnie posypać posypką cukrową.
Przechowywać najlepiej w szczelnych metalowych puszkach.

Przepis ze strony Magia Kuchni

<http://magiakuchni.eu>