

Pierniczki



KOPER



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

| | |
|---|------------------|
| mąka | 2 szklanki |
| miód | 3 łyżki |
| cukier | 1/4 szklanki |
| masło | 1 czubata łyżka |
| jajko | 2 sztuki |
| mleko | 1/4 szklanki |
| Przyprawa do piernika ciast i deserów Prymat | 2 łyżki |
| Soda oczyszczona Prymat | 1 i 1/2 łyżeczki |

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1** Miód podgrzewamy na niewielkim ogniu, ciągle mieszając, aż będzie całkowicie płynny i bardzo gorący. Do miski przesiewamy mąkę, wlewamy gorący miód, dosypujemy cukier, przyprawę do piernika i sodę oczyszczoną i ostrożnie mieszamy łyżką
- KROK 2** Następnie dodajemy bardzo miękkie masło, jedno jajko i podgrzane, ale niegorące, mleko. Łączymy wszystkie składniki- najlepiej jest ciasto mieszać po prostu ręką. Wyrabiamy gładkie, jednolite ciasto jeszcze przez 10 minut. Ciasto nie powinno się kleić, możemy ewentualnie dosypać trochę więcej mąki, ale naprawdę odrobinę, bo inaczej pierniczki wyjdą zbyt twarde.
- KROK 3** Ciasto dzielimy na części i wałkujemy placki o grubości ok. 0,5 cm (najlepiej jest wałkować bez podsypywania mąką). Następnie wykrawamy dowolne wzory, za pomocą ulubionych foremek. Jeżeli chcemy pierniczki wieszać na choince, to robimy w nich też dziurki na tasiemkę, czy ozdobny sznurek.

- KROK 4 Drugie jajko wbijamy do małej miseczki i roztrzepujemy widelcem. Ciasteczka układamy na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia. Pamiętajmy o odstępach- ciastka urosną podczas pieczenia. Pierniczki dokładnie smarujemy roztrzepanym jajkiem- ja do tego używam silikonowego pędzla.
- KROK 5 Piekarnik nagrzewamy do 180 stopni i do gorącego pieca wkładamy blaszkę. Pieczemy przez 10 minut- uważając, żeby nie spaliły się od spodu! Zbyt długo pieczone pierniczki będą przesuszone i mało smaczne.
- KROK 6 Pierniczki po upieczeniu powinny być miękkie, potem stwardnieją, żeby znowu zmięknąć po 3-4 tygodniach przechowywania w szczelnie zamkniętym pojemniku. Do środka, obok pierniczków wkładam ćwiartkę jabłka, lub kawałek pomarańczy ze skórką (oczywiście wymieniam co parę dni).