

Pierniczki świąteczne



FUTKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
POWYŻEJ 1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Składniki:

mąka pszenna	400 gramów
mąka pełnoziarnista	200 gramów
jajko	3 sztuki
cukier puder	1 szklanka
miód	220 gramów
masło	150 gramów
Przyprawa do piernika ciast i deserów Prymat	1 opakowanie
mleko	0,25 szklanki
kakao	1 łyżka
Cynamon mielony Prymat	0,5 łyżeczki
Soda oczyszczona Prymat	1 łyżeczka
proszek do pieczenia	0,5 łyżeczki
Sól morską jodowaną drobnoziarnista Prymat	1 szczypta

Lukier:

cukier puder	10 łyżek
sok z cytryny	3 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

KROK 1. Obie mąki przesiewamy do miski, dodajemy sodę oczyszczoną, proszek do pieczenia, przyprawę korzenną, kakao, cynamon oraz szczyptę soli - mieszamy wszystkie suche składniki. Masło rozpuszczamy w rondelku, dodajemy do niego miód i cukier puder. Masę dokładnie mieszamy. Do suchych składników dodajemy ciepłe mleko, a następnie ostudzoną masę z rondelka oraz jajka i wyrabiamy ciasto.

KROK 2. Gotowe ciasto wstawiamy na kilka godzin do lodówki, a jeśli mamy jeszcze trochę czasu to dobrze wstawić je na całą noc. Po tym czasie rozwałkowujemy je na grubość około 5 mm, podsypując je delikatnie mąką. Wycinamy kształty za pomocą foremki i układamy je na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia. Pieczemy partiami w piekarniku nagrzanym do 180 stopni przez około 10 minut.

Gdy pierniczki ostygną możemy je dowolnie udekorować - lukrem, czekoladą lub cukrowymi posypkami. Aby przygotować najprostszy lukier, wystarczy wymieszać 3 łyżki soku z cytryny z 10 łyżkami cukru pudru. Lukier możemy zabarwić barwnikami spożywczymi, kakao lub kurkumą. Życzę smacznego! :)