

## PIERNIKOWE GWIAZDKI.



### BERNADETA1



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
1H



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

## SKŁADNIKI

### Lista składników

<b>mąka</b>	750 gram
<b>masło</b>	250 gram
<b>miód</b>	200 gram
<b>cukier</b>	250 gram
<b>śmietana</b>	200 gram
<b>jajka</b>	3 szt
<b>orzechy</b>	3 łyżki ( mielone)
<b>przyprawa do piernika</b>	2 łyżki
<b>kakao</b>	2 łyżki
<b>kawa rozpuszczalna</b>	1 łyżka
<b>soda oczyszczona Prymat</b>	1 łyżeczka
<b>proszek do pieczenia</b>	1,5 łyżeczki

### Dekoracja

**czekolada mleczna**

**cukier puder**

**białko** 1 szt

## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Do rondla dajemy masło, miód, cukier i podgrzewamy do rozpuszczenia i połączenia się składników, dodajemy kawę, studzimy. Do zimnej płynnej masy wbijamy jajka i miksujemy na wolnych obrotach.

Mąkę przesiewamy przez sito, dodajemy przyprawy do pierników, kakao, proszek do pieczenia i łączymy z masą miodową. Dodajemy mielone orzechy. Do śmietany dodajemy sodę (do wymieszania sody użyj większego naczynia, gdyż szybko zwiększa objętość) i wlewamy do ciasta. Wszystko składniki dokładnie mieszamy.

Ciasto pozostawiamy w lodówce do następnego dnia.

Gotowe ciasto wałkujemy na podsypanej mąką stolnicy na grubość 3-4 mm. Foremką wykrawamy dowolne ciasteczka, układamy na blasze, wyłożonej papierem do pieczenia.

Nagrzewamy piekarnik do 180°C i pieczemy 12- 15 minut.

Jedno białko ubij na sztywno, dodając cukier puder tak aż powstanie gęsty lukier

Zimne ciasteczka lukrujemy i dowolnie zdobimy rozpuszczoną w kąpeli wodnej czekoladą.