Lukrowane pierniczki

IZABELA29

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka pszenna	250g
cukier	160 g
migdały	50 g
pokrojona kandyzowana skórka cutronu	50 g
mleko	3 łyżki
proszek do pieczenia	1,5 opakowania

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Na ciasto : 250 g mąki pszennej i 1,5 płaskiej łyżeczki proszku do pieczenia wymieszac i przesiac do misy ,160 g cukru,3 krople olejku cytrynowego ,po szczypcie zmielonego cynamonu ,1 jajko ,3 łyżki mleka lub wody ,50 g zmielonych ,obranych migdałów i 50 g pokrojonej kandyzowanej skórki cytronu dodac do maki.Wszystkie składniki połaczyc starannie ucierając je za pomoca miksera.Wyłożone na stolnice ciasto dobrze wyrobic ,aż będzie gładkie ,a jeśli się klei do rąk ,dodac jeszcze trochę mąki .Gotowe ciasto rozwakowac na grubośc około 1 cm .Wykrawac foremką krążki o średnicy około 2,5 cm ,ułożyc na posmarowanej tłuszczem blasze do pieczenia.Piec w temp. 200 * C przez około 15 minut.
Na lukier :
przesiac 400g cukru pudru ,wymieszac z 6 łyżkami gorącej wody na gęstą masę ,posmarowac ostudzone krążki pozostawic je na kilka dni bez przykrycia w przewiewnym miejscu,potem przechowywac w szczelnie zamkniętych puszkach