

Nasze pierniki 2009



BERNIKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka pszenna	800 g
cukier pudru	300 g
200 g masła roślinnego lub margaryny	
jajko	4
miód sztuczny	1/3 szklanki
Przyprawa do piernika ciast i deserów Prymat	2 łyżki
kakao	3 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Pierniczki są pyszne, miękkie, nie twardnieją, nie trzeba ich robić 2 tygodnie wcześniej więc są idealne ;) ja zagniotłam ciasto, pierniki upiekłam z córką, a dekoracja zajęła się całkowicie najmłodsza:)

Margarynę wraz z cukrem pudrem i miodem utrzeć na gładką masę. Gdy masa jest jednolita dodać jajka. W osobnej misce wymieszać mąkę, mielone orzechy, sodę, przyprawę korzenną i kakao. Sypkie produkty stopniowo dodawać do masy jajecznej i mieszać mikserem na wolnych obrotach. Wymieszane ciasto jest luźne. Zawijać ciasto w folię spożywczą i wkładać na noc do lodówki. W lodówce ciasto bardzo zgęstnieje i będzie je można wałkować. Przy wałkowaniu podsypywać mąką, ciasto jest elastyczne i daje się bardzo cienko wałkować. Z rozwałkowanego ciasta wykrawamy dowolne kształty. Pierniczki piec 6-8 minut w temp. około 200 stopni.

Wystudzone pierniczki udekorowane są lukrem z białka i cukru pudru. Wystarczy jedno białko na szklankę cukru pudru. Do koloryzacji użyte zostały barwniki Wiltone.

Przepis na pierniki wykorzystany z: <http://namiotle.widmo.biz/1555>