

Przepis Dnia V: Świąteczne pierniczki, odc. 74



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

mąka pszenna	3 szklanki
kakao	1 łyżeczka
jajko	1
miód płynny	4 łyżki
margaryna	100 g
cukier brązowy	3 łyżki
cukier puder	2 łyżki
mleko	3 łyżki
Cynamon mielony Prymat	0,5 łyżeczki
Soda oczyszczona Prymat	
Przyprawa do piernika ciast i deserów Prymat	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Podgrzewamy w rondelku margarynę z cukrem brązowym i cukrem pudrem oraz miodem. Po połączeniu składników, studzimy w lodówce.
- KROK 2 Przesiewamy mąkę, wsypujemy do niej kakao. Dodajemy przyprawę do piernika oraz cynamon. Dodajemy 3 łyżki mleka i 1 łyżeczkę sody oczyszczonej rozpuszczonej w 1 łyżce wody. Dodajemy jajko.
- KROK 3 Wlewamy schłodzoną masę z garnka do ciasta. Wyrabiamy ciasto ręką, następnie chłodzimy ciasto przez około 1h w lodówce.

- KROK 4 Po wyjęciu z lodówki, wałkujemy ciasto na grubość ok 0,5 cm. Wycinamy foremkami różne kształty.
- KROK 5 Układamy ciasteczka na papierze do pieczenia na blasze. Wstawiamy do piekarnika nagrzanego do 180 stopni na 10 minut.
- KROK 6 Możemy udekorować wg uznania (np. lukrem pomarańczowym – łącząc sok pomarańczowy z cukrem pudrem).