

PIERNIKOWE GWIAZDKI.



BERNADETA1



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Lista składników

mąka	750 gram
masło	250 gram
miód	200 gram
cukier	250 gram
śmietana	200 gram
jajko	3 szt
orzechy	3 łyżki (mielone)
Przyprawa do piernika ciast i deserów Prymat	2 łyżki
kakao	2 łyżki
kawa rozpuszczalna	1 łyżka
Soda oczyszczona Prymat	1 łyżeczka
proszek do pieczenia	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 kąpieli wodnej czekoladą.