

Świąteczne pierniczki z lukrem



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Składniki

mąka pszenna	250 g
czekolada gorzka	20 g
miód	100 g
masło	50 g
jajko	1
Soda oczyszczona Prymat	1 łyżeczka
Przyprawa do piernika ciast i deserów Prymat	1 opakowanie

Lukier

białko	1
cukier puder	1 1/2 szklanki
sok z cytryny	1 łyżeczka
kurkuma	1 łyżeczka

Dodatki

migdały
wiórki kokosowe
skórka pomarańczowa kandyzowana

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

W rondelku rozpuść masło, czekoladę i miód. Całość dobrze wymieszaj i odstaw do ostygnięcia.

Do miski wsyp całe opakowanie przyprawy do piernika, przesianą mąkę, sodę oczyszczoną.

Wbij jajko i dodaj przygotowaną wcześniej masę miodowo-czekoladową.

Całość zagnieć na jednolitą masę i odstaw na około 20 minut.

Ciasto podsyp mąką pszenną i rozwałkuj na grubość około 0.5 cm.

Za pomocą foremek wykrój pierniczki i ułóż na blaszce z papierem do pieczenia. Piecz około 10 minut w temperaturze 180 stopni.

W międzyczasie przygotuj lukier.

W misce ubij białko na sztywno, dodaj przesiany cukier puder i sok z cytryny. Całość dokładnie wymieszaj i przełóż do woreczka.

Aby zrobić żółty lukier, dodaj łyżeczkę kurkumy, dzięki temu uzyskasz naturalny, żółty kolor.

Kiedy pierniczki ostygną, udekoruj je lukrem, skórką pomarańczową, migdałami i wiórkami kokosa.