

Piernikowe choinki i pierniki



BERNIKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka	800 gramów
cukier puder	280 gramów
masło	120 gramów
miód	110 gramów
jajko	4 sztuki
Przyprawa do piernika ciast i deserów Prymat	4 łyżeczki
białko	1 sztuka
cukier puder	140 gramów
sok z cytryny	0,5 łyżeczki
Soda oczyszczona Prymat	3 łyżeczki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Miód i masło roztopić.
2. W misce wymieszać mąkę, cukier, sodę i przyprawy, dodać ciepły miód z masłem i wymieszać. Następnie wlać roztrzepane jajka i zagnieść ciasto.
3. Odłożyć w chłodne miejsce na minimum dwa dni (ja nie czekałam tyle, jedną porcję robiłam po 2 h, drugą po 24h).
4. Rozwałkować cieniutko, maksymalnie na ok. 5 mm, bo bardzo rosną w piekarniku i posmarować lukrem. Temperatura pieczenia 160-170 st. C. do zrumienienia.
5. Ubić białko stopniowo dosypując cukier, gdyby był za gęsty dodać soku z cytryny, a jak zbyt rzadki dosypać jeszcze cukru i ponownie ubić.
6. Do wyciskania lukru używałam rękawa cukierniczego z najmniejszym otworem.