

# Ekspresowe pierniczki pyszne i mięciutkie



Autor: **UwagaBabciaEwa**  
Przepisów: **206** Ocena: **89664**



> 6 os.



60 min



łatwe



przystępne



## Składniki:

- Z podanej porcji wyjdzie 2 blachy pierniczków
- 500 g mąki pszennej (typ do 550)
- 180 g cukru trzcinowego (ewentualnie białego)
- 150 g śmietany 18%
- 2 jajka (rozmiar L)
- 30 g kakao ciemnego (bez cukru)
- 80 g oleju (około 90 ml ) może być masło
- 3 łyżeczki przyprawy do piernika
- 3 łyżki miodu
- ½ łyżeczki proszku do pieczenia, ½ łyżeczki sody, szczypta soli
- na lukier:
- 2 łyżki wody
- 1 łyżeczka soku z cytryny
- około 100 g cukru pudru

## Sposób przygotowania:

- 1 Do miski przekładam cukier, dodaję jajka i roztrzepuję różgą. Następnie dodaję olej, śmietanę, szczyptę soli, proszek do pieczenia, sodę, przyprawę do piernika i nadal mieszam różgą, tak żeby cukier się rozpuścił.

Następnie dodaję kakao, które przesiewam z łyżką mąki, i pozostałą mąkę. Składniki mieszam łyżką żeby się połączyły i wykładam na blat podsypany mąką.

Ciasto wyrabiam przez chwilę, tak żeby stało się gładkie i lśniące, ciasta podczas wyrabiania nie naciskam zbyt mocno, ponieważ jest klejące.

Wyrobione ciasto zawijam w folię spożywczą i wkładam do lodówki na około 30 minut.

- 2 Po 30 minutach – pieczenie pierników:  
Ciasto rozwałkowuję na blacie lekko podsypanym mąką na grubość około 1,5 centymetra (można rozwałkować cieniej), i wykrawam pierniczki.

Pierniczki układam na blasze wyłożonej papierem do pieczenia, skrawki zagniatam, zawijam w

folię spożywczą i wkładam do lodówki na czas pieczenia pierwszej partii ciastek.

3 Pieczenie:

Pierniczki piekę w temperaturze 180°C, na środkowej półce około 16 minut. Piekarnik mam ustawiony na grzanie góra dół, bez używania termoobiegu.

Upieczone zdejmuję z blachy i dostawiam do wystudzenia:

4 Dekoracja:

Pierniczki można udekorować lukrem lub polewą czekoladową, ja udekoruję lukrem. Do miseczki przekładam cukier puder (najlepiej jest dodawać cukier stopniowo), dodaję 2 łyżki zimnej wody, łyżeczkę soku z cytryny i energicznie mieszam różgą. Lukier nie powinien być za gęsty.

Tak przygotowanym lukrem dekoruję pierniczki, pierniczek zanurzam w lukrze i palcami smaruję.

Pierniczki są gotowe, życzę udanego wypieku i smacznego.

Pozdrawiam Babcia Ewa

PS. pierniczki najlepiej jest przechowywać w zamkniętym pojemniku, plastikowym, metalowym lub szklanym.

Twoje notatki do przepisu: