

Miękkie pierniczki bez drożdży



Autor: **ekspansja-smaku**
Przepisów: 121 Ocena: 2342

> 6 os. 30 min łatwe tanie



Składniki:

- pierniczki: 2 szklanki mąki tortowej 1 duża łyżka miodu 3/4 szklanki cukru
- 2 łyżki przyprawy korzennej 2 jajka 1 łyżeczka sody
- 10 dag miękkiej margaryny 1 duża łyżka gęstej śmietany
- lukier: 1 białko 1 szklanka cukru pudru kilka kropel soku z cytryny szczypta soli

Sposób przygotowania:

- 1 Mąkę, cukier, sodę, przyprawę do pierniczek wymieszać ze sobą i wysypać na stolnicę. W środku zrobić dziurkę na jajko, dodać pokrojoną na kawałki margarynę, miód i śmietanę. Całość zgnieść na miękkie ciasto. Rozwałkować ciasto na dość grube placki - jeśli ciasto będzie cienkie, pierniczki będą twarde. Podczas wałkowania posypać stolnicę mąką, inaczej ciasto będzie się przyklejać do stolnicy. Wycinać pierniczki, układać na blasze uprzednio wyłożonej papierem pergaminowym. Pierniczki piec przez 6-7 minut w nagrzanym piekarniku w temperaturze 190 st. C.
- 2 Lukier. Białko ubić z solą, na końcu dodać cukier puder i sok z cytryny, miksujemy ok 1 minuty. Tak przygotowanym lukrem ozdobić pierniczki np. za pomocą rękawa cukierniczego. Pierniczki bardzo długo utrzymują świeżość i miękkość. Możecie je przechowywać w szklanym, ceramicznym lub blaszanym pojemniczku, albo od razu zawiesić na choince :)

Twoje notatki do przepisu: