

Pierniczki



Autor: **ekspresjawkuchni**
Przepisów: **305** Ocena: **1739**



> 6 os.



> 60 min



łatwe



tanie



Składniki:

- Mąka pszenna 1/2 kg
- Margaryna do pieczenia miękka 1/2 kostki
- Miód sztuczny 250 g
- Cukier 1/2 szklanki
- Jajko kurze 1 szt.
- Proszek do pieczenia 1 łyżeczka
- Przyprawa do pierników 1 łyżka

Sposób przygotowania:

- 1 Margarynę, miód, cukier, jajko i przyprawę do piernika utrzeć.



- 2 Dodać mąkę oraz proszek do pieczenia i dokładnie wymieszać. Ciasto powinno być bardzo miękkie i delikatne. Należy je umieścić w szczelnie zamykanym naczyniu i odstawić do lodówki na co najmniej 6 dni.



- 3 Do dnia pieczenia ciasto powinno dojrzeć i być na tyle zwarte, aby można je było rozwałkować i wykrawać pierniczki. Należy to zrobić na obficie posypanej mąką stolnicy. Wierzch ciasta również należy mocno posypać mąką.
- 4 Ciasto rozwałkować na grubość około 3 mm. Powinno go wystarczyć na około 100-120 pierniczków, w zależności od wielkości foremek.
- 5 Z rozwałkowanego ciasta wykrawać pierniczki i piec na blasze wyłożonej papierem do pieczenia przez około 7 minut w temperaturze 170 stopni Celsjusza.



- 6 Surowe ciasto przez cały czas przygotowywania pierniczków powinno być zimne, a wykrojone ciastka, przygotowane i czekające w kolejce do pieczenia należy przechowywać w lodówce.
- 7 Gotowe i wystudzone pierniczki można ozdobić w dowolny sposób, na przykład lukrem lub używając pisaków lukrowych do ciast, jednak polecam zrobić to tuż przed podaniem pierników na stół, ponieważ należy je przechowywać w zamkniętym szczelnie pojemniku, co z kolei sprawi, że lukier stopi się. Odnośnie przechowywania w zamkniętym naczyniu, pierniczki będą miękkie, jeśli włożycie do niego kawałek jabłka w taki sposób, aby miąższem nie dotykał ciasteczek. Wilgoć z owocu powinna jedynie rozejść się po pojemniku i zmiękczyć wszystkie pierniczki. Jabłko należy wymienić co kilka dni.



Twoje notatki do przepisu: