

Pierniczki



Autor: **WaniliowImprowizacje**
Przepisów: 512 Ocena: 4439



> 6 os.



60 min



łatwe



tanie



Składniki:

- 500g mąki pszennej tortowej
- 150g cukru pudru
- 1 łyżeczka sody spożywczej
- 1 łyżeczka kakao
- 1,5 łyżeczki przyprawy piernikowej
- 0,5 łyżeczki cynamonu
- 125g miodu sztucznego
- 125g miękkiego masła
- 1 jajko
- Do ozdoby:
 - lukier (sok z cytryny + cukier puder)
 - polewa czekoladowa (100g mlecznej czekolady + 3 łyżki śmietany 30%)
 - kolorowe posypki

Sposób przygotowania:

- 1 Mąkę pszenną tortową przesiałam do miski. Dodałam sodę, kakao, cukier puder, przyprawę do piernika i cynamon i dokładnie wymieszałam składniki. Następnie dodałam miód, jedno całe jajko oraz miękkie masło. Wszystko zagniotłam na jednolite ciasto. Ciasto podzieliłam na dwie równe części i schowałam na ok. 20-30 minut do lodówki. Po tym czasie pierwszą część ciasta wyjęłam i rozwałkowałam na stolnicy na placek o grubości kilku milimetrów. Z ciasta różnymi foremkami wycinaliśmy (a właściwie dzieci wycinały, ja tylko zagniatą i wałkowałam) pierniczki i układałam je na blaszce z wyposażenia piekarnika przykrytej papierem do pieczenia. Pierniczki piekłam ok. 10 minut w piekarniku nagrzanym do 180 stopni. Po upieczeniu ciastka od razu wyjmowałam i przekładałam na metalową kratkę, gdzie sobie stygły. Po upieczeniu pierwszej części pierników, zabrałam się za drugą część ciasta, postępując identycznie jak z pierwszą. Gdy pierniczki wystygły rozpoczęliśmy dekorowanie. Śmietanę podgrzałam i wrzuciłam do niej połamaną na kawałki czekoladę. Odczekałam ok 2 minuty i wymieszałam ją na jednolitą polewę. Czekoladą posmarowaliśmy połowę pierniczek, używając do tego pędzelka silikonowego. Polane ciastka dzieci posypywały posypkami cukrowymi. Około jedną łyżeczkę soku z cytryny utarłam z cukrem pudrem na bardzo gęsty lukier. Lukier przełożyłam do foliowego rękawa cukierniczego, odciętą końcówkę i polukrowaliśmy drugą część pierniczek. Gotowe pierniczki odstawiłam żeby polewy zastygły. Pierniczki są miękkie i pachnące.

Twoje notatki do przepisu: