

# Pierniczki jak alpejskie - mięciutkie i pyszne!



Autor: **smallangel**  
Przepisów: **18** Ocena: **466**



1-2 os. > 60 min średnie przystępne



## Składniki:

- 1 kg mąki
- 8 żółtek
- 3 białka
- 3/4 szklanki cukru
- 3 łyżki kakao
- 200ml śmietany 30% kremówki
- 3 łyżeczki sody
- 4 łyżeczki przyprawy do piernika
- 1 kostka masła lub margaryny (250g)
- 1 słoik miodu (400ml)

## Sposób przygotowania:

- 1 Dzień przed pieczeniem: Kakao wymieszać z mąką w dużej misce, odstawić.
- 2 Miód zagotować z przyprawami, zagotować, a następnie włożyć do tego masło (lub margarynę), poczekać aż się rozpuści, a potem wystygnie.
- 3 W śmietanie rozpuścić sodę, odstawić - śmietana zwiększy swą objętość (powinna mieć temperaturę pokojową).
- 4 Białka ubić na pianę, dodać cukier, ubijając, dodawać żółtka. Ubite jaja wlewać do mąki i delikatnie wymieszać, wlać miód i dalej mieszać. Na koniec dodać śmietanę z sodą. Ciasto podobno miało być dość rzadkie, ja miałam takie akurat.
- 5 Odstawić je przykryte w chłodne miejsce, maksymalnie do 24 godzin zgęstnieje. Ja robiłam wieczorem, a rano już wzięłam się za pieczenie. Zostawiłam ciasto w lodówce na noc.
- 6 W dniu pieczenia: Ciasto podsypać mąką, rozwałkować nie bardzo cienko (tak ok 5mm) (najsmaczniejsze są te grubsze pierniczki) i wykrawać pierniczki. Podsypywać mąką. Wykrojone ciasteczka smarować białkiem. Można również wykrić po dwa cieńsze ciasteczka z każdego kształtu, pomiędzy dać marmoladę i złożyć obydwa razem, zagnieść. Wychodzą jak alpejskie
- 7 Blachę wyłożyć papierem lub folią aluminiową, pierniczki ułożyć w pewnej odległości od siebie. Piec w temperaturze 180°C przez 7-12 minut (w zależności od grubości i wielkości, ja piekłam 7 minut). Studzić na kratce. Można pierniczki polukrować lub ozdobić. Ja będę to robiła trochę później.

Twoje notatki do przepisu: