

Pierniczki Kasi



Autor: **kucharka-amatorka**
Przepisów: **503** Ocena: **7447**

 3-4 os.  60 min  łatwe  dostępne



Składniki:

- 2 szk. mąki pszennej (1 szkl.=250 ml)
- 1/2 kostki masła
- 1/2 szk. cukru brązowego
- 4-5 łyżek miodu
- 1 łyżka sody oczyszczonej
- 1 przyprawa do piernika
- 1 jajko wiejskie (temperatura pokojowa)
- 1 łyżka kakao
- sok z 1 cytryny
- 1 szkl cukru pudru
- 1 opakowanie posypki czekoladowej

Sposób przygotowania:

- 1 Do miski przesiać mąkę z sodą oczyszczoną. Dodać jajko, cukier, kakao, miód, przyprawę do piernika i miękkie masło. Polecam przyprawę do piernika "Prymat". Jest bez glutaminianu sodu i innych substancji konserwujących. Całość wyrabiać aż do połączenia składników.
- 2 Ciasto wyłożyć na stolnicę. Podsypać mąką i wałkować na grubość 0,5 cm. Wykrawać foremką pierniczki i układać na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia. Należy zachować odstępy, gdyż pierniczki "rosną" w czasie pieczenia. Piec w nagrzanym piekarniku do 180 st.C. Długość pieczenia 8-10 min. Należy cały czas kontrolować proces pieczenia, gdyż szybko się przypalają.
- 3 Po upieczeniu i wystudzeniu smarować lukrem przy pomocy pędzelka. Należy go zrobić z cukru pudru i soku z cytryny. Następnie posypka czekoladowa. Gotowe!



Twoje notatki do przepisu: