

Zróbmy to razem!

Pieczemy pierniczki na choinkę i na prezent. Życzę Wam wspaniałych doświadczeń kulinarnych.



Pierniki

Składniki:

50 dag mąki

15 dag cukru

15 dag płynnego miodu (jeśli miód nie ma płynnej konsystencji, trzeba go rozpuścić i przestudzić)

12 dag masła

2 jajka

1 czubata łyżeczka sody

2 łyżki przyprawy do piernika

Przepis:

Połączyć składniki i zagnieść ciasto. Włożyć do lodówki na co najmniej godzinę. Ciasto może się wydawać za rzadkie – zwłaszcza jeśli miód był rozpuszczany. Nie należy się tym przejmować, bo stwardnieje w lodówce. Można też przygotować ciasto dzień wcześniej, a nawet kilka dni wcześniej. Rozwałkować ciasto na grubość ok. pół centymetra i wycinać kształty foremkami.

Jeśli ciastka mają wisieć na choince, właśnie teraz trzeba w nich zrobić dziurki na zawieszki (należy uwzględnić to, że pierniczki urosną podczas pieczenia, a więc otwory nieco się zmniejszą). Rozgrzać piekarnik do temp. 180°C. Ułożyć pierniczki na blasze i piec 10-15 minut. Wyjmować, kiedy są złote (a nie brązowe). Po ostudzeniu można ozdabiać. Na początku pierniczki są twarde, ale z czasem mięknią, zwłaszcza kiedy przechowuje się je w zamkniętym pudełku.

