

Pierniczki Świąteczne

Składniki:

150g masła

250g naturalnego miodu

300g cukru

3 jajka

2 łyżeczki cynamonu

po 1 łyżeczce zmielonych goździków, gałki muskatołowej, imbiru, kardamonu (możemy zastąpić przyprawą do piernika, ale radzę użyć poszczególnych przypraw)

1 łyżeczka sody

około 770-820g mąki pszennej (tortowej)

dotatkowo: lukier do ozdoby

Do rondelka włożyć masło, dodać cukier, miód i przyprawy. Podgrzewać, mieszając, aż składniki się roztopią (cukier nie musi się całkowicie roztopić; nie gotować). Zdjąć z ognia i odstawić do ostygnięcia.

Mąkę 770g wymieszać z sodą i dodać ją do ostygniętej masy, wbić jajka i zagnieść ciasto rękoma. Jeśli ciasto będzie za bardzo klejące, proszę dodać jeszcze trochę mąki.

Ciasto rozwałkować, podsypując mąką stolnicę i wałek, na grubość około 4-5mm. Następnie foremkami wycinać pierniczki i układać je na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia.

Pierniczki wstawić do nagrzanego piekarnika i piec przez około 12-14 minut. Piec w temperaturze 170oC na funkcji termoobieg (na funkcji góra-dół 180oC). Po wyjęciu z piekarnika odstawić do ostygnięcia.

Ostygnięte pierniczki dowolnie udekorować. Pierniczki przechowywać w szczelnym opakowaniu (puszce).





Zdjęcie 4 – Uczeń kl. IISPP Michał wycina pierniczki oraz wycięte pierniczki.