

Przepis na pierniczki świąteczne



Składniki

Do przygotowania pysznych świątecznych pierników będziemy potrzebować następujących składników:

- 2,5 szklanki pszennej mąki,
- 90 g masła,
- 70 ml miodu,
- pół szklanki cukru pudru,
- 1 łyżeczka sody oczyszczonej,
- 2 łyżki przyprawy korzennej do piernika,
- 1 jajko,
- opcjonalnie: pół łyżeczki otartej skórki pomarańczy.

Zadbaj o odpowiednią konsystencję. Jeśli ciasto będzie za miękkie, dodaj nieco więcej mąki (możesz też je schłodzić, będzie się lepiej wałkować). Jeśli ciasto jest zbyt kruche, dodaj więcej miodu.

Sposób przygotowania

Masło, miód i cukier puder włóż razem do garnka i **podgrzej na niewielkim ogniu**. Mieszaj często, aż masło i cukier się rozpuszczą. Teraz musisz poczekać, aż wszystko ostygnie.

Do miski wsyp pozostałe składniki: mąkę, sodę, przyprawę, skórkę pomarańczy i dodaj jajko, przelej wystudzoną zawartość z garnka i wymieszaj. Teraz czas na wyrobienie ciasta. Zadbaj o odpowiednią konsystencję. Jeśli ciasto będzie za miękkie, dodaj nieco więcej mąki (możesz też je schłodzić, będzie się lepiej wałkować). Jeśli ciasto jest zbyt kruche, dodaj więcej miodu.

Pieczenie

Rozgrzej piekarnik do temperatury 180 stopni Celsjusza. Stolnicę podsyp mąką i rozwałkuj ciasto. Pierniczki z tego przepisu powinny mieć około 3 mm grubości przed wstawieniem do piekarnika – więc na taką grubość wałkujemy masę. Wyłóż blachę papierem do pieczenia

i na niej układaj wycięte foremką pierniczki. **Włóż blachę do rozgrzanego piekarnika i piecz około 8-10 minut.** Jeśli zdecydujesz się na grubsze ciasto – weź to pod uwagę, ustawiając czas pieczenia. Obserwuj pierniki w piekarniku – patrz, jak zmieniają kolor i nie pozwól, by zbyt mocno się spiekły, bo będą gorzkie.

Upieczone pierniki zostaw do wystygnięcia. **Teraz możesz przechowywać je wiele miesięcy i na pewno będą dobre. Pamiętaj, by robić to w szczelnie zamkniętym pojemniku.** Jeśli pieczesz pierniki na długo przed Świętami Bożego Narodzenia, zostaw dekorowanie na później - najlepiej na kilka dni przed świętami.

Dekorowanie

Do dekorowania przyda się lukier. Możesz go zrobić na kilka sposobów. Najpierw przesiej cukier puder przez sitko, następnie:

- cukier puder rozrabiamy z białkiem jajka i odrobiną wody – do uzyskania pożądanej konsystencji. Jeśli lukier jest za gęsty – dodaj więcej wody, jeśli za rzadki – dodaj cukru,
- cukier puder rozrabiamy z sokiem cytrynowym do uzyskania pożądanej konsystencji,
- cukier puder mieszamy z kakao i rozrabiamy z wodą.

Jeśli chcesz, żeby pierniki były bardziej kolorowe, możesz użyć nie tylko posypki, ale również barwników spożywczych albo gotowych cukrowych pisaków. Do dekorowania pierników najlepiej nadadzą się, np. orzechy włoskie, laskowe, ziemne, rodzynki, posypka czekoladowa, perełki.

POLECAMY!
SMACZNEGO ☺