

Szybkie pierniczki

wg <https://www.domowe-wypieki.pl/przepisy/ciasteczka/pierniczki/963-szybkie-pierniczki>

Do pierniczków można dodać posiekane orzechy włoskie, dla wzbogacenia smaku lub zrobić gładkie pierniczki bez ich dodatku.

Składniki

- 600 g mąki pszennej
- 1 jajko (rozmiar M)
- 250 ml miodu
- 200 g cukru
- 125 g masła (lub margaryny)
- 1 łyżeczka sody oczyszczonej
- 40 g przyprawy do piernika
- ok. 50 g bardzo drobno posiekanych orzechów włoskich (opcjonalnie)

Sposób przygotowania

1. Miód podgrzać z cukrem i przyprawą do piernika. Odstawić na bok.
2. Do miski wsypać mąkę i sodę. Wymieszać.
3. Dodać jajko, miękkie masło, lekko ciepły miód i ewentualnie posiekane orzechy. Zagnieść ciasto. (Ciasto może się lekko kleić).
4. Wałkować, podsypując blat mąką na grubość ok. 3- 4 mm i wykrawać foremkami pierniczki. Układać na blasze wyłożonej papierem do pieczenia.
5. Piec jedną blachę po drugiej (wychodzi ok. 5 blach) w nagrzanym piekarniku ok. 6 minut w temperaturze 180°C, grzałka góra- dół. (Pierniczki po upieczeniu powinny być blade).
6. Pierniczki pozostawić na chwilę na blasze, a następnie przełożyć na kratkę kuchenną i pozostawić do całkowitego ostygnięcia. Pierniczki powinny pozostać miękkie. Gdyby po ostygnięciu stwardniały, pozostawić je na noc lub dobę na kratce kuchennej bez przykrycia, aż znowu zmiękną.
7. Miękkie polukrować np. lukrem królewskim.
8. Przechowywać w puszcze.

From:

<https://niziak.spox.org/wiki/> - **niziak.spox.org**

Permanent link:

https://niziak.spox.org/wiki/przepisy:ciasta:piernik:szybkie_pierniczki

Last update: **2020/12/12 15:47**

