

Przepis na świąteczne pierniczki

Składniki:

- 1 szklanka miodu
- 1 szklanka cukru
- 5 szklanek mąki tortowej
- 2 łyżki masła
- 250 g margaryny
- 2 całe jajka
- 3 żółtka
- 3 paczki przypraw do piernika
- 1 czubata łyżka dobrego kakao
- 2 łyżeczki sody oczyszczonej - rozpuszczonej w odrobinie zimnego mleka

Wykonanie:

Margarynę z masłem rozpuścić na małym ogniu. Dodać cukier i miód i lekko pogrzać do chwili połączenia składników. Uważać, by nie zagotować. Zdjąć z ognia i pozostawić do wystygnięcia, co jakiś czas mieszając. Na stolnicę przesiać mąkę i kakao. Dodać przyprawy i wymieszać. Pośrodku zrobić dołek. Wbić jajka, dodać żółtka, wlać wystudzony miód, lekko zamieszać. Dodać sodę rozpuszczoną w mleku. Wszystko posiekać nożem, aby połączyć składniki. Zagnieść ciasto i dobrze wyrobić. Podzielić na dwie części, każdą owinąć folią spożywczą i pozostawić na noc w lodówce. Następnego dnia wyjąć ciasto, wałkować na grubość 2-3 mm, podsypując delikatnie mąką, tak by ciasto się nie przykleiło do stolnicy. Wykrawać dowolne kształty. Układać na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia. Piec w nagrzanym piekarniku, w temperaturze 170°C przez 10-15 min. Wystudzone dekorować lukrem, np. lukrem z białek.

SMACZNEGO!



Emilka ☺