

Domowe pierniczki

data aktualizacji: 2019.12.14 autor: Redakcja



(fot. Anna Kraćkowska)

Pierniczki to nieodłączny element Świąt Bożego Narodzenia. Najlepiej smakują oczywiście te domowej roboty. Dla Czytelników „Głosu” mamy sprawdzony przepis na świąteczne łakocie. Zapewniamy, że to wyśmienita zabawa dla całej rodziny - zwłaszcza dla najmłodszych, którzy w ozdabianiu ciastek nie mają sobie równych...

Do przygotowania pierniczków potrzebujemy: 1 kg mąki pszennej, 3 jajka, 1 kostkę margaryny, szklankę cukru, szklankę miodu, 3 czubate łyżki przyprawy do pierników, 1 płaską łyżkę kakao (im więcej go dodamy, tym ciemniejsze będą ciastka), 2 łyżeczki sody oczyszczonej, 1 łyżka wody. Przydadzą nam się również foremki w dowolnych - najlepiej świątecznych kształtach.



W rondlu należy rozpuścić margarynę. Dodajemy do niej cukier, miód, przyprawę do pierników oraz kakao. Mieszamy - na małym ogniu! - dopóki cukier się nie rozpuści i nie otrzymamy jednolitej masy. Odstawiamy do ostygnięcia.



Na stolnicę wysypujemy mąkę i dodajemy do niej jajka, sodę oraz przestudzoną masę z rondelka, Zagniatamy ciasto.



Ciasto cienko rozwałkowujemy i wykrajamy wzory foremkami do ciastek. Jeśli chcemy zawiesić pierniczki na choince, należy pamiętać, aby wyciąć w nich dziurkę. Można to zrobić na przykład przy użyciu słomki.



Ciasteczka układamy na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia – dzięki temu pierniczki nie będą przywierać. Blachę wkładamy do piekarnika rozgrzanego do 160 stopni na około 5-10 minut. Należy kontrolować czas pieczenia, ponieważ wiele zależy od piekarnika i grubości wyciętych ciastek.

Pierniczki gotowe!

Ciasteczka możemy jeszcze polukrować. Biały lukier otrzymamy łącząc białko z dużą ilością cukru pudru (i odrobiną soku z cytryny dla przełamania słodkości). Z tym zadaniem najlepiej poradzą sobie najmłodszy członkowie rodziny. Smacznego!

Źródło: <https://skierniewice.eglos.pl/aktualnosci/item/34023-domowe-pierniczki>