

Bezglutenowe pierniki

data aktualizacji: 2020.12.14 autor: Beata Pierzchała



Składniki:

Ciasto piernikowe:

- 440g uniwersalnej mąki bezglutenowej
- 10g kakao (1 łyżka)
- $\frac{3}{4}$ szklanki cukru brązowego (150g, może być ewentualnie zwykły biały)
- 15g przyprawy do piernika (kupnej, bezglutenowej lub z tego przepisu: Przyprawa do piernika)
- $\frac{1}{2}$ łyżeczki soli
- $\frac{3}{4}$ łyżeczki sody oczyszczonej
- 170g masła
- $\frac{3}{4}$ szklanki miodu
- 2 łyżki mleka

Lukier:

- 1 białko
- 1- 1,5 szklanki cukru pudru
- ewentualnie barwniki spożywcze

Sposób przygotowania:

W misce wymieszać mąkę, kakao, cukier, przyprawę do piernika, sól i sodę. Dodać pokrojone na kawałki masło i zmiksować robotem kuchennym, używając haka do zagniatania ciasta lub mikserem ręcznym z mieszadłami. Dodać stopniowo miód i mleko. Dalej miksować, aż powstanie jednolita masa.

Ciasto podzielić na pół. Każdą część z osobna rozwałkować między dwoma arkuszami papieru do pieczenia na grubość ok. 7 mm. (Rozwałkowane ciasto jest dość grube. Ciasto jest klejące i należy rozwałkować je między dwoma kawałkami papieru do pieczenia, żeby uniknąć podsypywania mąką). Rozwałkowane ciasta ułożyć razem z papierami na desce i wstawić do zamrażalnika na ok. 3 godzin lub na całą noc.

Piekarnik rozgrzać do temperatury 180°C.

Ciasto wyciągnąć z zamrażalnika i ściągnąć górny papier do pieczenia. Z ciasta wykrawać foremką ludziki (można również inne kształty) i układać je w odstępach na blasze wyłożonej papierem do pieczenia. Resztki ciasta zagnieść ponownie, rozwałkować pomiędzy papierami i na czas pieczenia ponownie wstawić do zamrażalnika. Wykrawać kolejne ludziki. (Tak, że nic się nie zmarnuje. Wychodzi ok. 2,5 blachy pierników).

Piec jedną blachę po drugim ok. 13 minut. Pierniki mają się nie zarumienić. Jeśli się zarumienią, będą chrupiące, a nie miękkie w środku. Ciastka pozostawić na blasze, aż ostygną.

Przygotować lukier. Białko zmiksować najpierw z 1 szklanką cukru pudru. Kolejno miksując dodać tyle cukru pudru, aby masa była dość gęsta i się nie rozlewała. (Wychodzi najczęściej ponad szklanka do 1,5). Lukier przełożyć do rękawa cukierniczego z małą okrągłą końcówką

Źródło: <https://skierniewice.eglos.pl/aktualnosci/item/37596-bezglutenowe-pierniki>