Piernik domowy

data aktualizacji: 2020.12.18 autor: Beata Pierzchała

Składniki:

- 3 szklanki mąki pszennej (u mnie: 450g)
- 3 jajka
- 1 szklanka cukru (200g)
- 1 szklanka kawy (z ekspresu, rozpuszczalna lub parzona bez fusów)
- 1 szklanka miodu płynnego, sztucznego lub prawdziwego (u mnie: 330g)
- ¾ szklanki oleju (150g)
- 1 opakowanie przyprawy korzennej do piernika (= 3,5 – 4 łyżeczki)
- 1 łyżeczka sody oczyszczonej

Lukier:

- ½ szklanki cukru pudru
- 2 łyżki gorącej wody
- migdały w płatkach lub posiekane (opcjonalnie)

Sposób przygotowania:

1. Mąkę wymieszać z sodą i przyprawą do piernika. Odstawić na bok.
2. Oddzielić żółtka od białek.
3. Żółtka utrzeć z cukrem i miodem na puszystą masę. Zmniejszyć obroty miksera na niskie i miksując krótko, tylko do połączenia się składników, dodać stopniowo kawę, wymieszaną mąkę i olej.
4. Osobno ubić białka na sztywno. Pianę z białek wmieszać delikatnie szpatułką do ciasta.
5. Ciasto wyłożyć do dwóch keksówek (o długości 25cm) wysmarowanych masłem i posypanych bułką tartą.
6. Piec w nagrzanym piekarniku ok. 50- 60 minut, do suchego patyczka, w temperaturze 180°C (grzałka góra- dół). Studzić przy lekko uchylonych drzwiczkach piekarnika.
7. Ciasto można polać lukrem. (Cukier puder rozetrzeć razem z gorącą wodą na gładką masę). Lukier można posypać podprażonymi na suchej patelni migdałami w płatkach lub siekanymi.

Uwagi:

- 1 szklanka = 250ml
- Składniki powinny mieć temperaturę pokojową.

Źródło: https://skierniewice.eglos.pl/aktualnosci/item/37600-piernik-domowy