# Pierniczki

Dodano: 2000-01-01 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 4556 razy.

Czas przygotow. 2 godz.

Ciasto:

1 kg maki pszennej,

400 g miodu,

400 g cukru,

100 g masla,

2 jaja,

20 g przyprawy do piernika,

15 g proszku do pieczenia.

Lukier:

200 g cukru pudru,

1 lyzka goracej wody,

2-3 lyzki soku z cytryny.

Inne:

maslo do posmarowania formy,

migdaly bez skorki do przybrania.

1. Rozgrzac 2 lyzki cukru, a gdy nabierze brazowej barwy zalac 2 lyzkami wody,

dodac miod i reszte cukru, zagotowac. Dodac przyprawy, ochlodzic do temp.

20żC.

2. Do maki dodac miod, maslo, jaja i proszek do pieczenia. Zagniesc ciasto,

odstawic na 1 dzien.

3. Nastepnego dnia rozwalkowac ciasto na grubosc 5 mm. Wycinac pierniczki foremkami o roznych ksztaltach. Czesc pierniczkow przybrac migdalami.

4. Blache cienko posmarowac maslem, ulozyc na niej pierniczki, piec 10-15 min w

temp. 190żC. Upieczone zdejmowac z blachy za pomoca szerokiego noza.

5. Cukier puder utrzec z goraca woda i sokiem z cytryny. Lukrem smarowac pierniczki bez migdalow.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 38 "Ciasta i ciasteczka II", strona 52.

From: apaczus@hot.pl (Radku's De Apaczu's)