
Pierniczki

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 4571 razy.

Czas przygotow. 2 godz.

Ciasto:

1 kg maki pszennej,
400 g miodu,
400 g cukru,
100 g masła,
2 jaja,
20 g przyprawy do piernika,
15 g proszku do pieczenia.

Lukier:

200 g cukru pudru,
1 łyżka gorącej wody,
2-3 łyżki soku z cytryny.

Inne:

masło do posmarowania formy,
migdały bez skórki do przybrania.

1. Rozgrzać 2 łyżki cukru, a gdy nabierze brązowej barwy zalać 2 łyżkami wody, dodać miód i resztę cukru, zagotować. Dodać przyprawę, ochłodzić do temp. 20°C.
2. Do maki dodać miód, masło, jaja i proszek do pieczenia. Zagnieść ciasto, odstawić na 1 dzień.
3. Następnego dnia rozwałkować ciasto na grubość 5 mm. Wycinać pierniczki foremkami o różnych kształtach. Część pierniczek przybrać migdałami.
4. Blachę cienko posmarować masłem, ułożyć na niej pierniczki, piec 10-15 min w temp. 190°C. Upieczone zdejmować z blachy za pomocą szerokiego noża.
5. Cukier puder utrzeć z gorącą wodą i sokiem z cytryny. Lukrem smarować pierniczki bez migdałów.

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

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