

PIERNIKI

WIKTORIA TARKOWSKA 1ALO



PRZEPIS NA PIERNIKI

- SKŁADNIKI:
- 2 szklanki (320g) mąki pszennej
- 2 łyżki miodu
- 2/3 szklanki cukru
- 1,5 łyżeczki sody oczyszczonej
- ½ łyżki kakao
- 20g przyprawy piernikowej
- 2 łyżki masła
- 1 jajko
- Ok 4 łyżki ciepłego mleka



PRZYGOTOWANIA

- Mąkę przesiać na stolnicę, wlać rozpuszczony gorący miód i wymieszać (najlepiej nożem). Ciągłe siekając, dodawać kolejno cukier, sodę, kakao i przyprawy, a następnie masło i jedno jajko.
- Dolewać **stopniowo** (po 1 łyżce) mleka i łączyć składniki ciasta w jednolitą, miękką kulę (dolewamy tyle mleka aby ciasto łatwo się wyrabiało i było plastyczne, można nie wykorzystać całego mleka albo dodać troszkę więcej). Następnie wyrabiać ręką przez około **10 minut**.
- Na posypanej mąką stolnicy rozwałkować ciasto na placek o grubości ok. 1/2 cm. Foremkami wykrajać pierniczki. Układać na blasze wyłożonej papierem do pieczenia w odstępach około 2 cm od siebie.
- Wierzch posmarować roztrzepanym jajkiem (niekoniecznie jeśli pierniczki będziemy dekorować) i piec w piekarniku nagrzanym do **180 stopni** (górze i dół bez termoobiegu) przez ok. **10 minut**.

KILKA ZDJĘĆ Z
RODZINNEGO
PIECZENIA
PIERNICZKÓW

