

Julkowo-Hankowe pierniczki

Dodany przez kasia

wtorek, 17 grudnia 2013 20:29 - Poprawiony sobota, 11 stycznia 2014 22:38

Święta tuż, tuż. Nie może więc zabraknąć przepisu na aromatyczne pierniki. Prosty, szybki i przynoszący wiele dobrej zabawy, szczególnie przy dekoracji :)



fot. Kasia Łukasiewicz

Składniki:

- 200 g masła
- 200 g cukru
- 2 jaja
- 1/2 szklanki płynnego miodu
- utarta skórka z 1 cytryny
- 500-700 g mąki
- 1,5 łyżeczki proszku do pieczenia
- 1 łyżeczka mielonego kardamonu
- 1 łyżeczka mielonego imbiru
- 1 łyżeczka cynamonu
- 1 łyżeczka gałki muskatołowej
- Lukier do dekoracji - można przyrządzić samemu, ja zastosowałam gotowy
- Perełki do dekoracji

Masło z cukrem ubić dokładnie mikserem. Dodać jajka, miód i skórkę cytrynową. Wymieszać mąkę z proszkiem do pieczenia i przyprawami. Dodać do masy maślanej i szybko wymieszać, aż składniki się połączą. Włożyć ciasto do lodówki na godzinę (można zostawić na noc). Kiedy stwardnieje, podzielić na cztery części i rozwałkować placki grubości 3 mm. Wyciąć foremką ciastka i ułożyć na blasze, na natłuszczonym pergaminie. Wstawić do piekarnika o temp. 180 st. C, piec 15 minut, aż się zrumienią. Ostudzić i dekorować lukrem.

Julkowo-Hankowe pierniczki

Dodany przez kasia

wtorek, 17 grudnia 2013 20:29 - Poprawiony sobota, 11 stycznia 2014 22:38



Zapraszam do kulinarnego świata w całym domu, radość dzieci i smak - bezcenne :) Smacznego :)