

Pierniczki z okienkiem

Przepis

Informacje :

Stopień trudności: łatwy

Czas przygotowania: 15 minut

Liczba porcji: 8

Czas gotowania: 1 h

Użyte akcesoria :

- nóż

Przygotowanie :

1. Do czystego i suchego dzbanka miksującego założyć nóż, włożyć 100 g masła pokrojonego na kawałki, 70 g cukru, 140 g miodu, 20 g przyprawy korzennej do piernika i 1 łyżeczkę niesłodzonego kakao. Zamknąć pokrywę z zamkniętą zaślepką. Podgrzewać – czas 5 minut, temperatura 50°C, prędkość 4.
2. Otworzyć pokrywę, dodać 2 jajka, 400 g mąki pszennej i 1 łyżeczka proszku do pieczenia. Zamknąć pokrywę z zamkniętą zaślepką. Ugniatać – 3 minuty, prędkość 2-3.
3. Otworzyć pokrywę dzbanka, ciasto przełożyć do miseczki, zawinąć folią spożywczą i odstawić do lodówki na 1 godzinę.
4. Piekarnik rozgrzać do temperatury 180°C. Blachę wyłożyć papierem do pieczenia.
5. Schłodzone ciasto przełożyć na blat i rozwałkować na grubość około 3 mm. Foremką wyciąć pierniczki, w środku każdego pierniczka wyciąć okrągły otwór. Pierniczki układać na blachę wyłożoną papierem, zachowując 2-3 cm odstępu. W otwór każdego pierniczka włożyć 2 landrynki.
6. Piec 8 min w temperaturze 180°C, pierniczki można zdjąć z papieru dopiero gdy landrynki stężeją.
7. Pierniczki z okienkiem podawać jako deser lub użyć jako ozdoby świąteczne.