Pierniczki świąteczne

Przepis

Informacje :

Stopień trudności: łatwy
Czas przygotowania: 5 min
Liczba porcji: 40
Czas pieczenia: 1 h

Użyte akcesoria :

- nóż
- motylek

Przygotowanie :

Krok 1 - W naczyniu miksującym założyć nóż, włożyć masło, dodać cukier i miód. Zamknąć pokrywę dzbanka, ogrzewać masę – temperatura 80˚C, czas 4 minuty, prędkość 3.

Krok 2 - Otworzyć pokrywę dzbanka, ostudzić masę.

Krok 3 - Otworzyć pokrywę dzbanka, do miodu z masłem i cukrem wsypać przesianą mąkę z sodą, dodać przyprawę do piernika, jajko i żółtka. Wymieszać ciasto – czas 25 sekund, prędkość 4.

Krok 4 - Otworzyć pokrywę dzbanka, wyjąć ciasto na stolnicę.

Krok 5 - Blachę do pieczenia wyłożyć papierem do pieczenia. Ciasto wałkować na grubość ok. 0,5 cm, foremkami wycinać pierniczki o różnych kształtach. Układać na blaszce w niewielkich odstępach. Pierniczki wstawić do piekarnika nagrzanego do temperatury 180˚C i piec przez ok. 15 minut, aż będą lekko brązowe. Wyjąć z piekarnika, chwilę przestudzić, zdjąć z blachy.

Krok 6 - Przygotować lukier do dekoracji: do czystego i suchego dzbanka założyć nóż i motylek, wlać białka jaj. Zamknąć pokrywę dzbanka, zamknąć zaślepkę. Ubijać białko

– czas 1 minuta, prędkość 4. Cukier puder przesiać przez sitko i wsypać do białka, wymieszać – czas 10 sekund, prędkość 3. Następnie mieszać lukier – czas 3 minuty, prędkość 3. Pod koniec mieszania przez otwór w pokrywie dodać sok lub aromat cytrynowy.

Krok 7 - Ostudzone pierniczki dekorować lukrem.

Wskazówki :

Uwaga – gęstość lukru zależy od wielkości jajka – im większe białko, tym rzadszy lukier. Lukier można zagęścić dodając więcej cukru lub rozrzedzić dodając łyżkę przegotowanej wody.

Pierniczki po upieczeniu są dość twarde, w miarę czasu przechowywania zmiękną.