

Lukrowane pierniczki



Autor: **BEATA1978**
Przepisów: **799** Ocena: **49641**

> 6 os. 60 min łatwe tanie



Składniki:

- 2 szkl mąki
- 15 dkg masła
- 3 żółtka
- cukier waniliowy
- 4 łyżki miodu
- 2 łyżeczki przyprawy do piernika lub cynamonu
- 2 łyżeczki proszku do pieczenia
- pomada: 125 ml wody, 30 dkg cukru, łyżeczka octu
- ozdobne posypki, perełki, pisaki z kolorowym lukrem

Sposób przygotowania:

- 1 Na stolnicę wsypać mąkę wymieszaną z proszkiem do pieczenia, posiekać dokładnie z zimnym masłem. Dodać resztę składników. Zagnieść ciasto i włożyć je na pół godziny do lodówki. Następnie rozwałkować na grubość 5 mm, wykrawać ulubione wzory. Piec w temperaturze 180 stopni przez 10- 15 min.
Pomada: Zagotować wodę, wsypać cukier i wlać łyżeczkę octu, ciągle mieszając, aż do rozpuszczenia cukru. Zebrać pianę z powierzchni gotującej się pomady. Gotować do uzyskania temperatury 114 stopni, albo, jeśli nie mamy możliwości zmierzyć temperatury, możemy posłużyć się metodą piórka. Następnie odstawić pomadę z palnika, skropić zimną wodą, przestudzić nieco i ucierać, aż pomada będzie miała gęstą konsystencję i biały kolor. Pomadą zdobić pierniczki. Posypywać posypką itp.

Twoje notatki do przepisu: