

Lukrowane, świąteczne pierniczki



Autor: **ilovebakepl**
Przepisów: **160** Ocena: **3434**

 > 6 os.  30 min  średnie  przystępne

Składniki:

- 350 g mąki
- 1 jajko, temp. pokojowa
- 30 g masła
- 170 g cukru
- 150 g miodu
- łyżeczka sody oczyszczonej
- łyżeczka przyprawy do pierników
- SKŁADNIKI NA LUKIER: 2 szklanki cukru pudru
- 4 łyżki gorącej wody
- 2 łyżeczki soku z cytryny

Sposób przygotowania:

- 1 Mąkę przesiewamy przez sitko razem z sodą. W rondelku lub mikrofalce podgrzewamy miód i wlewamy do mąki. Następnie dodajemy cukier, przyprawę, masło oraz jajko. Wszystko razem łączymy, a następnie zagniatamy do momentu, aż ciasto będzie gładkie. Stolnicę oprószamy mąką i rozwałkowujemy na gr. 0,5 cm. Foremkami wykrawamy pierniczki i przekładamy je na blaszkę wyłożoną papierem do pieczenia. Piekarnik rozgrzewamy do 160 C i pieczemy ok. 10-15 min. Zostawiamy do wystudzenia. Składniki na lukier mieszamy w miseczce, jeśli jest za gęsty można dodać więcej wody. Ciasteczka oblewamy lukrem i zostawiamy na kratce, aż całkowicie zastygnie. Najlepsze na 2-3 dzień. Smacznego.

Twoje notatki do przepisu: