

Pierniczki brukowce



Autor: **DziablicaWKuchni**
Przepisów: **171** Ocena: **3504**

3-4 os. 60 min średnie tanie



Składniki:

- Brukowce:
- 50 dag mąki pszennej
- 20 dag cukru
- 1/3 szklanki wody (80 - 85 ml)
- 10 dag miodu
- 1 jajko
- 50 g masła
- 1 płaska łyżeczka sody oczyszczonej
- 4 łyżeczki domowej przyprawy do piernika (w oryginale 3, dałam więcej i polecam)
- + powidła lub marmolada (opcjonalnie - u mnie domowe powidła śliwkowe)
- Lukier kawowy:
- 1 szklanka cukru pudru, dokładnie przesianego
- 1 łyżeczka (z górką) kawy rozpuszczalnej
- 2 - 3 łyżki gorącej wody

Sposób przygotowania:

- 1 W rondlu o grubym dnie karmelizujemy 2 - 4 łyżki cukru (im więcej cukru skarmelizujemy tym pierniczki będą ciemniejsze a zarazem ciut mniej słodkie). Gdy w całości się rozpuści wlewamy powoli wodę, reakcja będzie mniej gwałtowna jeśli woda będzie gorąca. Gdy syrop ponownie się zagotuje dodajemy resztę cukru, miód i przyprawę. Gdy całość się rozpuści zdejmujemy z palnika. Odstawiamy do wystudzenia.
- 2 Do syropu w letniej temperaturze dodajemy masło. Mąkę przesiewamy i mieszamy z sodą, wbijamy jajko całość łączymy z przestudzonym syropem. Można ciasto wyrobić mikserem z końcówką w kształcie haka, ja zrobiłam to łyżką, a następnie rękami. Wybór pozostawiam Wam.



- 3 Akurat tak się złożyło, że jednego dnia piekłam Brukowce i Piernik Staropolski - tu widzicie kawałki obu ciast. Z ciasta formujemy kuleczki nie większe od orzecha włoskiego i rozplaszczamy lekko dłonią. Na środku kładziemy odrobinę powideł, ewentualnie marmolady (twardej, dzemu nie polecam) i zlepimy kulkę. Zlepianiem do dołu układamy pierniczki w niewielkich odstępach na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia. Bez obaw - w piekarniku urosną i "złączą się".



- 4 Pierniczki pieczemy w 180 stopniach przez 15 - 20 minut. Z podanej porcji wychodzi około 36 pierniczków. Przed lukrowaniem pierniczki muszą być całkowicie wystudzone. Polecam też lukrowanie ich 1 - 2 dni przed planowanym spożyciem, choć tak czy tak lukier nie powinien się zepsuć nawet przechowywany kilka tygodni. Na zdjęciu widzicie pierniczki już po upieczeniu.
- 5 Kawę wsypujemy do miseczki i zalewamy gorącą wodą, mieszamy. Do naparu dodajemy stopniowo cukier puder aż do otrzymania pożądanej konsystencji lukru. Pierniczki oblewamy lukrem i pozwalamy mu spłynąć. Gdyby był za gęsty, dodajemy odrobinę wody. Tak polukrowane pierniczki zostawiamy na kilka godzin do wyschnięcia. Pod wpływem warstwy lukru pierniczki jeszcze odrobinę zmiękną. Polecam, bo to połączenia bardzo do siebie pasuje!

Twoje notatki do przepisu: