

Pierniczki korzenne

Autor: **Futka**Przepisów: **943** Ocena: **24692**

> 6 os.



> 60 min



Średnie



przystępne

Składniki:

- SKŁADNIKI NA OKOŁO 300 PIERNICZKÓW:
- 300 g mąki z pełnego przemiału
- 700 g mąki pszennej typ 650
- 300 g masła
- 5 jajek
- 1,5 szklanki cukru
- 400 g płynnego miodu
- 2 opakowania przyprawy do piernika (2 x 20 g)
- 2 łyżki kakao
- 1 płaska łyżeczka cynamonu
- 1 łyżeczka sody oczyszczonej
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- 3 łyżki kefiru
- 1 szczypta soli
- + DEKORACJA (lukier, czekolada lub inne)

Sposób przygotowania:

- 1 Najlepsze pierniki wychodzą z ciasta, które miało czas "odpocząć".

Ciasto przygotowujemy dzień wcześniej i odkładamy do leżakowania na 24 godziny (można na dłużej) dla dobrego przejścia smaków i aromatów oraz odpowiedniego połączenia użytych składników.

PRZYGOTOWANIE CIASTA:

* Masło rozpuszczamy w rondelku i do jeszcze ciepłego dodajemy 2 opakowania przyprawy do piernika, dokładnie mieszamy, delikatnie studzimy i dodajemy miód.

* Do małej miseczki dodajemy 3 łyżki kefiru i mieszamy go z sodą oczyszczoną i proszkiem do pieczenia. Odstawiamy do podwojenia objętości.

* Białka oddzielamy od żółtek i ubijamy je z cukrem i szczyptą soli. Na koniec ubijania dodajemy żółtka.

* Do dużej miski wsypujemy obie mąki, cynamon i kakao - dobrze mieszamy. Następnie

dodajemy jajka z cukrem, masło połączone z miodem i przyprawami oraz kefir z sodą i proszkiem do pieczenia - zagniatamy ciasto.

* Ciasto wstawiamy do lodówki na min. 24 godziny.

Nie przejmujemy się, jeśli ciasto wydaje nam się zbyt rzadkie, gdyż już na drugi dzień będzie miało odpowiednią konsystencję.

- 2 Na drugi dzień ciasto rozwałkujemy na grubość od 3 do 5 mm i wykrawamy dowolne kształty za pomocą foremki.

* podczas wałkowania ciasto podsypujemy mąką

- 3 Uformowane pierniczki przekładamy na blaszkę wyłożoną papierem do pieczenia i wstawiamy do piekarnika nagrzanego do 180 stopni C na około 10 min.
- 4 Za każdym razem, przez końcem czasu pieczenia danej partii, sprawdzamy czy pierniczki odpowiednio się upiekły.
- 5 Gdy pierniczki ostygną przystępujemy do dekoracji...
- 6 Malujemy dowolne kształty za pomocą cukrowych pisaków, lukrujemy je lub dekorujemy według własnego uznania np. czekoladą.
- 7 Udekorowane pierniczki odstawiamy do zaschnięcia.

Kiedy dekoracja wyschnie i odpowiednio stwardnieje, pierniczki przekładamy do dużej puszki i dajemy im leżakować :)

Do puszki możemy włożyć kawałki suszonego jabłka i korę cynamonu - wtedy pierniczki będą jeszcze lepsze.

Życzę smacznego! :)

Twoje notatki do przepisu: