

Świąteczne pierniczki:



Autor: **helenapon**
Przepisów: **137** Ocena: **839**



> 6 os.



> 60 min



łatwe



przystępne



Składniki:

- 1/2 kg miodu
- 1/2 kg cukru
- 250 g masła
- 250 g smalcu
- 1,5 kg mąki tortowej
- 6 dużych jajek
- 3 łyżki kakao
- 2 torebki przyprawy do piernika
- 2 łyżeczki proszku do pieczenia
- 1,5 łyżeczki sody
- 1,5 łyżeczki amoniaku
- 1 szklanka gęstej, kwaśnej śmietany
- Lukier:
 - 1/2 kg cukru pudru
 - 3 łyżki gorącej wody
 - 3 łyżki syropu cytrynowego lub nalewki cytrynowej

Sposób przygotowania:

- 1 Miód, cukier i margarynę oraz smalec roztopić. Przestudzić.
Dodać jajka i dokładnie zmiksować.
Stopniowo, wciąż ucierając dosypywać mąkę, proszek, przyprawę i kakao.
Do śmietany dodać sodę i amoniak. Wymieszać i połączyć składniki.
Ciasto jest "wolne", ale takie powinno być.
Oprószyć mąką z wierzchu i wynieść w chłodne miejsce - ale nie do lodówki- na 2 godziny.
Zagnieść, cienko rozwałkować i wycinać foremkami.
Piec na papierze 8 minut w temp. 160 stopni.
- 2 Lukier:

Aby lukier był gładki i lśniący należy go długo ucierać. Ja robię to mikserem przez 15 minut.

Gęstość lukru regulujemy sami dolewając gorącej wody lub dosypując cukru pudru.
*Można lukier podzielić na trzy części i dodać odrobinę barwnika spożywczego.

Twoje notatki do przepisu: