

Przepis na:

Pierniczki korzenne

SKŁADNIKI:

- 1 kg mąki pszennej + mąką do posypania stolnicy
- 12,5 dag prawdziwego płynnego miodu
- 12,5 dag miodu sztucznego
- 25 dag cukru (z tego z 1/3 części sporządzić karmel)
- 1 kostka margaryny o temperaturze pokojowej
- 2 jajka o temperaturze pokojowej
- 3 żółtka
- 1 op. przyprawy do piernika
- 1 łyżeczka cynamonu
- 1 łyżeczka mielonego imbiru
- 1/4 łyżeczki utłuczonych goździków
- 1/2 łyżeczki soli
- 1 łyżka kakao
- 1/2 łyżki sody oczyszczonej
- 1 łyżka proszku do pieczenia
- gotowy lukier królewski

SPOSÓB WYKONANIA:

1. 1/3 cukru wsypujemy do rondelka zalewamy małą ilością wody. Mieszymy do czasu aż płyn stanie się lekko brązowy. Ściągamy z ognia. Mieszymy z miodem prawdziwym oraz sztucznym.
2. Margarynę ucieramy z cukrem kilka minut. Następnie wbijamy po 1 jajku i żółtku ciągle miksujemy. Wlewamy stopniowo mieszanę miodów z karmelem. Utartą masę zagniatamy z przesianą mąką pszenną oraz pozostałymi sypkimi składnikami. Zagniatamy gładkie ciasto.
3. Na lekko posypanej mąką stolnicy wałkujemy ciasto na grubość ok. 4 -5 mm. Za pomocą foremek wykrawamy pierniczki.
4. Blachę z pierniczkami wkładamy do nagrzanego piekarnika do **ok. 175°C i pieczemy ok 8-9 min.**
5. Po upieczeniu wyciągamy ostrożnie z blaszki.
6. Wystudzone pierniczki dekorujemy według uznania przygotowanym według przepisu lukrem królewskim za pomocą woreczka cukierniczego.

