

Pierniki

Skład:

220 g mąki
100 g masła
1 duże jajko
6 łyżek cukru brązowego
2 łyżki kakao w proszku
1 łyżka miodu
1 łyżka mleka
1 łyżeczka sody oczyszczonej
1 łyżeczka mielonego cynamonu
1 łyżeczka mielonego kardamonu
szczypta gałki muszkatołowej + szczypta mielonego imbiru

A oto jak to zrobić:

1. Masło z cukrem ucieramy na puszystą masę. Dodajemy jajko, mleko i miód. Dokładnie mieszamy. Mąkę przesiewamy z sodą oczyszczoną, kakao i przyprawami, a następnie stopniowo dodajemy do masy i starannie mieszamy. Ciasto wyrabiamy, aż będzie miękkie. Przykrywamy kuchenną ściereczką i odstawiamy do lodówki aby się schłodziło.

3. Na oprószonej mąką stolnicy rozwałkowujemy ciasto (na grubość 5 mm) i wycinamy za pomocą foremki możliwie najwięcej pierniczków. Pierniki rozkładamy na wyłożonej papierem do pieczenia blasze i pieczemy w piekarniku rozgrzanym do 180 stopni C przez 10 -12 minut. Zostawiamy na blasze do ostygnięcia. Przekładamy na metalową kratkę i dekorujemy lukrem.

Komentarz: Ciasto jest dość maślane (warto je mocno schłodzić). Proponuję również wycinać foremki już bezpośrednio na blasze, którą umieszczamy w piekarniku (unikamy przenoszenia naszych pierników i niepotrzebnej deformacji). Za to w smaku sa rewelacyjnie kruche :-)