Pierniczki

Kinga Bajcar

Polecane na: **ciasta, desery**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

60 min | łatwy | 1 porcja

Składniki:

Maka pszenna Bio typ 450 - 1/2 kg
Miód lipowy Bio - 100 g
Cukier z Agawy Bio - 200 g
Jajko - 1 szt.
Soda oczyszczona BIO - 1 łyżeczka
Cynamon mielony Bio - 1 łyżeczka
Imbir Mielony Bio - 1 łyżeczka
Goździki Mielone Bio - 1 łyżeczka
Mielona gałka muszkatołowa Bio - 1 łyżeczka
Kolendra mielona Bio - 1/2 łyżeczka
Masło roślinne Bio - 50 g
* Powidła sliwkowe -
* Polewa : -
Cukier z Agawy Bio - 1 szklanka
Kakao naturalne Bio - 3 łyżeczka
Woda - 5 łyżka

Dodatkowe info:

Pierniki zaraz po upieczeniu są mocno twarde, muszą odpowiednio nabrać wilgoci, aby zmiękły.
Najlepiej schować je do dużego pudełka oraz włożyć do niego pokrojone w ćwiartki obrane jabłko. Jabłko spowoduje zmiękniecie pierników i już po kilku dniach będą idealne do zjedzenia.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Do garnka lub głębokiej patelni wsypać 2 łyżki cukru z Agawy Bio.
Cukier podgrzewamy aż samoistnie się rozpuści.
Gdy już cukier się rozpuści dodajemy 1/3 szklanki wody. Należy robić to ostrożnie, gdyż woda gwałtownie reaguje z gorącym karmelem.
W momencie połączenia się wody z cukrem dodajemy miód i przyprawy. Mieszamy aż całość stworzy jednolitą masę.
Odkładamy na bok aby masa przestygła.

KROK 2: W dużej misce umieszczamy mąkę wymieszaną z sodą,
Dodajemy jajko i masło (musi mieć temperaturę pokojową).
Dolewamy masę miodową.

Wszystko razem wyrabiamy na ciasto.

KROK 3: Z ciasta odrywamy po kawałku i formujemy kulki, które należy rozpłaszczyć w dłoni. Na każdy placek nakładamy odrobinę np powideł.

KROK 4: Następnie ciasto zwijamy w kulkę.

KROK 5: Blaszkę wykładamy papierem do pieczenia.
Na blaszce układamy nasze kulki piernikowe tak, aby dotykały się brzegami.

KROK 6: Pieczemy w temperaturze 180 stopni przez 20 - 30 minut. Wyciągamy i czekamy aż pierniki wystygną.
Pierniki do upieczeniu powiększą swoją objętość i zleją się w całość, jak jedno ciasto.

KROK 7: Polewę przygotowujemy w następujący sposób :
D garna wlewamy wodę, dodajemy cukier i kakao. Masa będzie dosyć gęsta, mieszamy ja dokładnie.
Gotowa polewą polewamy pierniki od góry.
Czekamy aż ostygnie, a następnie łamiemy pierniczki na linii połączenia.

Smacznego :)