





Pierniczki

 Pajurek

Polecane na: [ciasta](#), [desery](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 30 min

 20 porcji

Składniki:

mąka pszenna typ 00 - 400 g	naturalne kakao - 2 łyżeczka
soda oczyszczona - 1 łyżeczka	jajka - 2 szt.
cukier trzcinowy - 5 łyżka	masło - 100 g
przyprawa do piernika - 3 łyżeczka	miód nektarowy - 6 łyżka

Dodatkowe info:

„ZIMOWY PRZEPIS Z ALCE NERO”

z podanych proporcji wyjdzie 40 pierniczków, ale nie mogłem wprowadzić tej wartości

Sposób przygotowania:

KROK 1: Cukier trzcinowy, masło, miód podgrzewamy chwilę w garnku, ciągle mieszając do powstania jednolitej masy. Nie doprowadzamy do wrzenia. Odstawiamy do wystudzenia. Mąkę, kakao, przyprawę do piernika, sodę, jajka wrzucamy do miski. Mieszymy aż się wszystko połączy, dolewamy do tego ostudzoną masę z miodem. Znowu mieszamy. Ciasto jest dosyć lepiane, formujemy je w kulkę. Wkładamy do lodówki na 15 min. Piekarnik ustawiany na 180 stopni góra-dół i podgrzewamy. Wyjmujemy ciasto z lodówki i dzielimy na części (tak jak nam wygodnie), wałkujemy i wykrawamy pierniczki. Warto posypać stolnicę mąką. Grubość 3-4mm. Zrobione wkładamy do piekarnika na blachę i pieczemy 8-10 min. Pierniczki można udekorować później po ostudzeniu lukrem i ozdobami.