Pierniczki brukowce

smakujmy

Polecane na: **ciasta, desery**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

0 min | łatwy | 15 porcji

Składniki:

- mąka - 50 dag
- cukier - 20 dag
- miód - 10 dag
- jajko - 1 szt.
- masło (temp. pokojowa) - 50 g
- soda - 1 łyżka
- przyprawa do piernika - 3 łyżeczka
- Lukier: cukier puder - 1 szklanka
- kawa rozpuszczalna - 1 łyżeczka
- wrząca woda - 2-3 łyżka

Sposób przygotowania:

KROK 1: W niedużym garnuszku umieścić 2 łyżki cukru, skarmelizować (pozostawić na średniej mocy palnika, nie mieszając, czekając aż cukier się rozpuści i otrzymamy złoty karmel). Wlać 1/3 szklanki wody, uwaga: karmel zareaguje bardzo gwałtownie! Zagotować, mieszając, do rozpuszczenia się karmelu. Dodać pozostały cukier, miód, przyprawę korzenną, zagotować, wymieszać do rozpuszczenia się cukru, odstawić do wystudzenia.

W misie miksera umieścić mąkę pszenną wymieszaną z sodą oczyszczoną, jajko, masło. Wlać wystudzoną mieszankę i zmiksować do połączenia (lub wyrobić ręcznie). Przykryć, odstawić na pół godziny w temp. pokojowej.

Po tym czasie z ciasta formować kulki wielkości orzecha włoskiego, lekko spłaszczać, nadziewać marmoladą, sklejać i formować w kulkę. Układać na blaszce w 1 cm odstępach (podczas pieczenia powinny się zetknąć).

Piec w temperaturze 180ºC przez około 15 – 20 minut lub do lekkiego zarumienienia. Wyjąć, polukrować.
Kawę rozprowadzić w wodzie. Dodać cukier puder i rozetrzeć grzbietem łyżki do uzyskania gładkiego lukru. Gęstość lukru regulować dodatkiem wody lub cukru pudru