



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 spłaszczyć, nadziewać marmoladą, sklejać i formować w kulkę. Układać na blaszce w 1 cm odstępach (podczas pieczenia powinny się zetknąć).

Piec w temperaturze 180°C przez około 15 – 20 minut lub do lekkiego zarumienienia. Wyjąć, polukrować.

Kawę rozprosz w wodzie. Dodać cukier puder i rozetrzeć grzbietem łyżki do uzyskania gładkiego lukru. Gęstość lukru regulować dodatkiem wody lub cukru pudru