





Pierniczki Mikołaje

 ewaeu.

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

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 180 min

 łatwy

 1 porcja

Składniki:

miód - 0,5 kg
cukier - 2 szklanka
masła - 300 g
mąki pszennej - 1,3 kg
jajka - 3 szt.
sody - 3 łyżeczka

mleka - 1/3 szklanka
przyprawy do piernika - 2 łyżka
białko - szt.
cukier puder - 3/4 szklanka
czerwony barwnik - szt.
kolorowe cukierki - szt.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Sposób przygotowania

1.

Miód, cukier, masło łączymy i podgrzewamy aż do zagotowania. Studzimy. Dodajemy stopniowo mąkę i ucieramy, jajka i cały czas kręcimy. Dodajemy również sodę rozpuszczoną wcześniej w mleku i przyprawę do piernika. Wyrobite ciasto zawijamy w ściereczkę i składamy w chłodnym miejscu . Takie ciasto powinno leżakować nawet kilka tygodni , a minimum tydzień.

2.

Ciasto dzielimy na kawałki i rozwałkowujemy na placki . Z placków wykrawamy najróżniejsze wzory. Mogą być zwykłe kółeczka. Układamy na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia i pieczemy ok 10-15 min w piekarniku 180 stopni . Czas pieczenia zależy od grubości ciasta. Z białka i cukru pudru robimy lukier. Barwniki dodajemy zależnie od potrzeby. Po wystudzeniu pierniczki pięknie dekorujemy lukrem i cukierkami. Smacznego.