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
- bialko - 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. Wyrobione 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.