Pierniczki pszenno-orkiszowe

Stokrotka

Polecane na: **ciasta, przystawki i przekąski**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

40 min

1 porcja

Składniki:

mąka tortowa - 1,5 szklanka
mąka orkiszowa - 1 szklanka
masło - 10 dag
jajka - 2 szt.
cukier puder - 1/2 szklanka
miód - 150 ml
kakao - 2 łyżka
ekstrakt waniliowy - 1 łyżeczka
soda oczyszczona - 1 łyżeczka
cynamon mielony - 1 łyżeczka
imbir mielony - 1/4 łyżeczka
goździki mielone - 1/4 łyżeczka
goździki mielone - 1 szczypta
Lukier -
białko - 1 szt.
cukier puder - 1 szklanka
sok z cytryny - 1 łyżka
Dodatkowo: -
dekoracja - trochę

Dodatkowe info:

Do ciasta można dodać gotową przyprawę do pierników.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Oba rodzaje mąki wymieszać i posiekać z masłem, dodać przesiany cukier puder i kakao.

Miód włożyć do garnuszka, podgrzewać do rozpuszczenia(nie zagotować) ostudzić, wymieszać z przyprawami. Do mąki dodać jajka, sodę wymieszaną ze śmietaną, płynny miód z przyprawami i zagnieść ciasto.

KROK 2: Rozwałkować na oprószonej mąką desce i foremkami o dowolnych kształtach wykrawać ciasteczka.

KROK 3: Ułożyć na wyłożonej papierem do pieczenia blaszce i piec w temp 180 stopni około 8-10 minut.

Lukier:
Białko miksować dodając stopniowo cukier

puder i sok z cytryny.
Zimne pierniczki polukrować i ozdobić według swojego uznania.