

„PIERNICZKI KTÓRE SZYBKO ZNIKAJĄ”

Składniki:

1 kg mąki
8 żółtek
3 białka
1,5 szklanki cukru
3 łyżki kakao
1 pojemnik śmietany (200 g)
3 łyżeczki sody
przyprawy(2 łyżeczki przyprawy do pierników, 1 łyżeczkę kawy, 1/2 łyżeczki pieprzu i trochę cynamonu)
1 kostka margaryny
1 słoik miodu (400g)

Opis:

1. Kakao wymieszać z mąką w dużej misce i odstawić.
2. Miód zagotować z przyprawami, odstawić i włożyć margarynę, żeby się rozpuściła. Poczekać aż wystygnie.
3. W śmietanie rozpuścić sodę i odstawić. Po dodaniu sody śmietana zwiększa swoją objętość. Śmietana powinna mieć temperaturę pokojową.
4. Białka ubić na pianę, dodać cukier i ubijając dodawać żółtko.
5. Ubite jajka wlewać do mąki i delikatnie wymieszać, wlać miód i dalej mieszać. Na koniec dodać śmietanę z sodą. Ciasto jest dość rzadkie.
6. Odstawić ciasto na dobę w chłodne miejsce. W ciągu 24 godzin ciasto gęstnieje.
7. Ciasto podsypać mąką, rozwałkować na grubość ok. 3 mm i wykrawać pierniczki. Ciasto ma konsystencję klejącą dlatego mąki nie żałować, bardzo ładnie wchłonie się w ciasto.
8. Blachę wyłożyć papierem. Pierniczki ułożyć w pewnej odległości od siebie, bo sporo rosną nie tylko w górę.
9. Małe lub „dziurawe” piec w temperaturze ok. 180 stopni 7-8 minut, duże, pełne bez wycięć w środku około 10-12 minut.
10. Polukrować lukrem zrobionym z białka, cukru pudru i soku z cytryny.