

Pierniki drożdżowe

Spróbuj świątecznych pierników drożdżowych! Są puszyste, delikatne i pyszne! Tutaj ciasto nie musi dojrzewać, wystarczy zagnieść składniki, krótko upiec i cieszyć się nimi przez całe Świąta. ni

Składniki na pierniczki (2-3 blachy):

20 g Drożdży Babuni (lub 8 g Drożdży Babuni suszonych)
2 szklanki mąki
1 jajko
20 g masła
łyżeczka sody
łyżeczka cynamonu
2 łyżki miodu
1 łyżka przyprawy do piernika
20 ml ciepłego mleka
150 g cukru pudru

Składniki na lukier (opcjonalnie):

opakowanie cukru wanilinowego
20 g masła
150 g cukru pudru
100 ml mleka

Przepis:

1. Drożdże Babuni rozpuść w 20 ml ciepłego mleka i odstaw na kwadrans.
2. Przesiej przez sitko mąkę z cukrem pudrem. Dodaj następnie cynamon, przyprawę do piernika oraz łyżeczkę sody.
3. Rozpuść masło z miodem na małym ogniu.
4. Wlej je do miski z mąki, dodaj potem jajko. Na końcu dodaj roztwór drożdżowy. Wyrabiaj ciasto aż do uzyskania jednolitej masy.
5. Na posypanej mąką stolnicy wyłóż i rozwałkuj ciasto na grubość nie większą niż centymetr (jeśli rozwałkujesz zbyt cienko, pierniki będą twarde!), a następnie w masie wytnij wybrane kształty.
6. Pierniczki ustaw na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia i piecz w nagrzanym do 180 stopni piekarniku przez 10 minut.
7. Podczas pieczenia, przygotuj lukier. Zagotuj cukier puder, cukier wanilinowy, masło i mleko w niewielkim rondelku na małym ogniu. Nie zapominaj o ciągłym mieszaniu, by masa się nie przypaliła.
8. Po upieczeniu, ozdób pierniczki lukrem i dowolną dekoracją. Smacznego!