



PSYCHODELICZNE PIERNICZKI



CZAS PRZYGOTOWANIA:

30 MINUT

CZAS PIECZENIA:

10 MINUT



50 – 60 SZTUK

SKŁADNIKI



SKŁADNIKI:

- 1/4 szklanki miodu
- 80 g masła
- 1/2 szklanki miętowego brązowego cukru lub cukru pudru
- 1 jajo Kotliny Natury
- 2 i 1/4 szklanki mąki pszennej
- 1 łyżeczka sody oczyszczonej
- 1,5 – 2 łyżki przyprawy korzennej do piernika

SKŁADNIKI DO POLEWY:

- 5-6 łyżek cukru pudru
- dwie łyżki soku z cytryny
- barwniki spożywcze

PRZYGOTOWANIE



1. Miód, masło i cukier podgrzewamy w garnuszku i mieszamy do rozpuszczenia się cukru, odstawiamy na bok. W dużej misce mieszamy suche składniki, następnie wbijamy jajko i dodajemy płynne składniki. Ciasto wyrabiamy ręcznie lub w mikserze na średnich obrotach. Powinno być zbite, ale miękkie. Można dodać więcej miodu lub mąki do uzyskania właściwej konsystencji.
2. Ciasto wyciągamy opruszonymi mąką dłońmi, przekładamy na posypany mąką blat i wałkujemy na grubość 2 – 3 mm. Wykrajamy pierniczki o dowolnych kształtach i przekładamy na blachę wyłożoną papierem do pieczenia.
3. Pieczemy ciastka około 8 – 10 minut w temperaturze 170 – 180°C w trybie grzania dół i góra. Uważamy, by się nie spiekły!
4. Wyjęte z piekarnika i wystudzone pierniczki szypujemy do dekorowania. Rozrabiamy cukier puder z sokiem z cytryny i dzielimy masę na trzy miseczki. Do każdej dodajemy barwnik. Ciastka dekorujemy pokrywając całość białym lukrem i następnie nakładając mniejsze plamy z lukrem innego koloru. Z pomocą wykałaczki rysujemy „psychodeliczne” wzorki na ciastkach.



KOTLINA NATURY TO MARKA WYBORNÝCH JAJ Z CHOWU EKOLOGICZNEGO, WOLNEGO WYBIEGU, ŚCÍÓŁKOWEGO, A TAKŻE ZNOSZONYCH PRZEZ KURY ZIELONONÓŻKI.

WIĘCEJ PRZEPISÓW ZNAJDZIESZ NA:

WWW.KOTLINANATURY.PL