

Kamieniczki z piernika



Potrzebne narzędzia*:

- zestaw do pierniczków w kształcie kamieniczek (wykrawacze + szablony)
- wałek do ciasta (np. taki)
- mata silikonowa lub papier do pieczenia
- jednorazowy rękaw cukierniczy lub wielorazowy z tyłką o małym otworze (np. tyłka nr 3)
- szpatułka cukiernicza
- waga kuchenna (np. taka)
- szpatułka silikonowa (używam szpatułki z Ikei, wytrzymuje najdłużej ze wszystkich)
- mikser z płaskim mieszadłem
- tarka
- garnek, miski, sitko

*dla Twojej wygody na liście narzędzi dodałam linki do produktów z których korzystam. Nie musisz już przeszukiwać internetu w ich poszukiwaniu.

Musisz kupić niezbędne akcesoria?
Użyj kuponu rabatowego "cakeitpl",
który obniży ceny w sklepie Słodka Pasja o 5 %,
a w Miniowe Formy 3D aż o 10%!



Słodka Pasja
AKADEMIA I SKLEP SŁODKICH DEKORACJI



MINIOWE FORMY 3D

Kamieniczki z piernika



Potrzebne składniki (na 15-16 sztuk):

Pierniczki:

220 g miodu naturalnego

130 g cukru trzcinowego

2 łyżki przyprawy do piernika

szczypta soli

2 łyżeczki sody

230 g masła

1 jajko

510 g mąki pszennej

Lukier królewski:

1 białko (30 g)

170 g cukru pudru

łyżeczka soku z cytryny

Kamieniczki z piernika



Opis przygotowania:

Pierniczki:

1. Miód, cukier, przyprawę piernikową i sól podgrzewaj cały czas mieszając, do czasu rozpuszczenia się cukru.
2. Dodaj masło i sodę, wymieszaj. Odstaw do ostygnięcia.
3. Dodaj jajko i wymieszaj.
4. Dodaj mąkę i wymieszaj.
5. Wstaw do lodówki na całą noc.
6. Rozwałkuj na grubość około 3 mm.
7. Wytnij pierniczki i ułóż na blaszce.
8. Piecz w 180° przez około 8 – 10 minut. Wyjmij i wystudź na kratce.
9. Wyrównaj brzegi pierniczków tarką.

Lukier królewski:

1. Utrzyj białko z cukrem pudrem. Dodaj sok z cytryny i wymieszaj.
2. Na pierniczku ułóż szablon i przytrzymując ręką nałóż lukier i rozprowadź szpatułką.
3. Delikatnie oderwij szablon. Wykonaj ozdobę dachu.
4. Odłóż do całkowitego zastygnięcia lukru.

Masz ochotę na coś nowego?

Po więcej ciekawych przepisów, tutoriali i recenzji zajrzyj na blog Cakeit.pl.

Tutaj też nas znajdziesz:

Facebook: [Cakeit.pl](https://www.facebook.com/Cakeit.pl)

Instagram: [Cakeit_pl](https://www.instagram.com/Cakeit_pl)

Pinterest: [Cakeit_pl](https://www.pinterest.com/Cakeit_pl)