



Pierniczki

 2 porcje

 30 minut

Składniki

- 150 g masła, miękkiego
- 70 g brązowego cukru
- 1 jajko
- 25 g miodu
- 280 g mąki
- 1 łyżeczka przyprawy korzennej
- 2 białka jaj
- 1 łyżeczka soku z cytryny
- 140 g cukru pudru
- barwniki spożywcze

Przygotowanie

1

Zamocuj łopatkę do wyrabiania ciasta.

2

Umieść 150 g masła, 70 g cukru, 1 jajko i 25 g miodu. Zamknij pokrywę kielicha.

3

Wymieszaj.

4

Dodaj 280 g mąki oraz 1 łyżeczkę przyprawy korzennej. Zamknij pokrywę kielicha.

5

Ugniataj.



Ciasto wyjmij i owiń folią. Ciasto umieść w lodówce na 1 godzinę.



Wyczyść kielich do gotowania. Zamocuj ostrze wielofunkcyjne i mieszadło motylkowe w kielichu.



Umieść 2 białka oraz 1 łyżeczkę soku z cytryny. Zamknij pokrywę kielicha.



Ubijaj.



Wyjmij mieszadło motylkowe. Dodaj 70 g cukru. Zamknij pokrywę kielicha.



Wymieszaj.



Dodaj 70 g cukru pudru. Zamknij pokrywę kielicha.



Wymieszaj.



Całość przełóż do miski. Wymieszaj z barwnikami spożywczymi, a następnie umieść w rękawie cukierniczym.



Wyjmij ciasto z lodówki. Ciasto rozwałkuj i wycinaj ciasteczka. Piecz w piekarniku w temperaturze 150°C przez 15 minut.

Ciasteczka wyjmij z piekarnika, pozostaw do wystudzenia, a następnie dekoruj przygotowanym lukrem.

Gotowe do podania. Smacznego!