

Pieczemy pierniki

<http://ck-ksiazwlkp.pl/wp-content/uploads/2020/12/WhatsApp-Video-2020-12-04-at-21.41.26.mp4>



Pieczemy pierniki

Zapach tego wypieku kojarzy się nam przede wszystkim świątecznie. No to drodzy domowi cukiernicy, czas przygotować piernikowe ciasto! ? Podajemy Wam nasz, sprawdzony ? przepis na pierniki, które będą miękkie i pyszne przez cały rok! (To

ekipa CK może Wam zagwarantować! ?). A według jakich Wy pieczecie? Podzielcie się nimi z nami! Czekamy na Wasze przepisy, a może nawet już zdjęcia pierników, jeśli je zrobiliście! ?

Składniki:

- 1 kg mąki
- 2 kostki margaryny (2×200 g)
- 6 jaj (2 całe i 4 żółtka)
- 1,5 szklanki cukru
- 1 słoik miodu (ok. 380 g)
- 2 paczki przyprawy do pierników
- 3 łyżki kakao
- 3 łyżki kwaśnej śmietany
- 2 łyżeczki sody oczyszczonej
- $\frac{1}{2}$ łyżeczki amoniaku

Wykonanie:

- Margarynę z miodem rozpuścić i przestudzić.
- Ubić jajka z cukrem.
- Dodać połowę mąki, sodę oraz przyprawę.
- Dodać amoniak.
- Wlać przestudzoną margarynę, wsypać trochę mąki i dodać miód.
- Dodać kwaśną śmietanę i kakao.
- Mieszając dodać resztę mąki.
- Ciasto wyrabia się tak długo, aż będzie gęste i w całości odejdzie od miski.
- Należy je wstawić do lodówki na 24 h.
- Piec 10-15 minut w temp. 180-200 stopni.