



Pierniki lubelskie

przepis na ok. 50 sztuk

SKŁADNIKI

- 5 szklanek mąki pszennej (800 g)
- 1 szklanka mąki żytniej (130 g)
- 2/3 szklanki miodu (250 g)
- 1 szklanka śmietany kwaśnej 18% (250 g)
- 150 g miękkiego masła
- 7 żółtek
- 1,5 szklanki cukru pudru
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- 1 łyżeczka sody
- 2 opakowania przyprawy do piernika
- 2 płaskie łyżki kakao

Miód podgrzewamy, aby nabrał płynnej konsystencji. Do gorącego miodu wsypujemy przyprawę do pierników. Całość mieszamy i odstawiamy do przestudzenia.

Mąkę pszenną i żytnią przesiewamy do dużej miski. Dodajemy proszek do pieczenia, sodę oraz kakao. Całość dokładnie mieszamy.

Żółtka ucieramy razem z cukrem pudrem przez około 3-5 minut, aż zrobią się puszyste i wyraźnie jaśniejsze.

Następnie, na środku mąki robimy zagłębienie. Dodajemy pokrojone na małe kawałki miękkie masło, wlewamy przestudzony miód, utarte żółtka oraz dodajemy śmietanę.

Całość zagniatamy.

Następnie zagniecione ciasto przykrywamy i odstawiamy na godzinę, aby odpoczęło. (Ciasto można również przygotować 1-2 dni przed pieczeniem i przechowywać w lodówce.)

Po tym czasie odrywamy około 1/3 ciasta i podsypując mąką, wałkujemy je na grubość 3-5 mm. Wycinamy dowolne kształty.

Piekarnik nagrzewamy do 180 st.C, grzałka górna i dolna, bez termoobiegu. Pierniczki pieczemy od 12 -15 minut.