**PIERNICZKI**

**Czas przygotowania:** 30 minut
**Czas pieczenia:** 12 minut
**Liczba porcji:** 100 pierniczków

**Składniki:**

* 3 szklanki mąki pszennej - 500 g
* 3/4 kostki masła - 150 g
* pół szklanki cukru drobnego lub cukru pudru - około 150 g
* 200 g płynnego miodu
* pół szklanki śmietany kwaśnej 18 % - 150 g
* 4 żółtka jajek
* 2 łyżeczki sody oczyszczonej
* łyżeczka kakao
* przyprawy: łyżka cynamonu; łyżeczka mielonego imbiru; po pół łyżeczki mielonych goździków, gałki muszkatołowej, czarnego pieprzu, kolendry lub gotowa przyprawa do pierników.

Do zrobienia pierników świątecznych potrzebujesz również: odrobina mąki do podsypywania, papier do pieczenia, wałek drewniany, foremki do wykrawania pierniczków.

**Sposób przygotowania:**

W rondelku umieść 150 gramów prawdziwego masła. Wlej również 200 gramów dobrej jakości płynnego miodu. Wsyp łyżeczkę kakao oraz wszystkie przyprawy korzenne. Rondelek umieść na palniku i ustaw małą moc. Całość podgrzewaj kilka minut do całkowitego roztopienia się masła. Słodki krem wymieszaj dokładnie.

Rondelek ze słodkim, korzennym płynem odstaw na bok do przestudzenia.

Pół szklanki śmietany kwaśnej 18 % wymieszaj z dwiema łyżeczkami sody oczyszczonej. Pół szklanki śmietany, to około 150 gramów. Śmietanę możesz zamienić na gęsty i kremowy jogurt naturalny.

W dużej misce umieść 500 gramów mąki pszennej. 500 gramów to około 3 szklanki mąki. Zakłada się, że szklanka mąki pszennej waży 150-160 gramów. Dodaj też cztery żółtka średniej wielkości jajek i śmietanę wymieszaną z sodą oczyszczoną.

Do miski z mąką, żółtkami i śmietaną z sodą dodaj też pół szklanki drobnego cukru. Możesz też użyć cukru trzcinowego. Na koniec wlej przestudzony, słodki płyn korzenny. Zawartość rondelka może być ciepła, ale nie gorąca.

Ciasto na pierniczki świąteczne wymieszaj dokładnie łyżką. Będzie gęste i klejące, jednak po umieszczeniu go w lodówce, zrobi się idealnie plastyczne. Gotowe ciasto przykryj folią i odłóż do lodówki na minimum 10 godzin, a najlepiej na całą noc.

Po nocy spędzonej w lodówce wyjmij ciasto z miski. Będzie miało strukturę plasteliny. Dłonie oprósz mąką a z ciasta uformuj kulę. Ciasto umieść na stolnicy lub na czystym blacie. Blat trzeba dodatkowo oprószyć mąką. Można podzielić ciasto na kilka mniejszych kul, wygodnych do wałkowania na placek.

Ciasto rozwałkuj na placek grubości minimum 6 mm. Możesz śmiało wycinać pierniczki grube nawet na 1 cm. Przy pomocy dowolnej wykrawaczki ze świątecznym wzorem wycinaj pierniczki. Możesz do tego użyć nawet szklanki lub czystych foremek, które znajdują się w zestawach ciastoliny dla dzieci :)

Blaszkę wyłóż papierem do pieczenia. Wycięte pierniczki układaj obok siebie na blaszce. Między pierniczkami zachować spore odległości, ponieważ pierniczki rosną w piekarniku. Po wycięciu pierwszych pierniczków zagniataj resztki ciasta, dodawaj kawałek świeżego i ponownie wałkuj na placek. Wycinaj kolejną porcję pierniczków. W ten sposób wykorzystaj całe ciasto.

Każdą partię pierniczków piecz na środkowej półce w piekarniku nagrzanym do 170 stopni. Pierniczki piecz 12 minut. Po upieczeniu można je od razu wyjmować z piekarnika i układać na kratce do przestudzenia. Pierniczki świąteczne stygną bardzo szybko.

Po upieczeniu i wystudzeniu zostaje do wykonania tylko dekoracja ☺