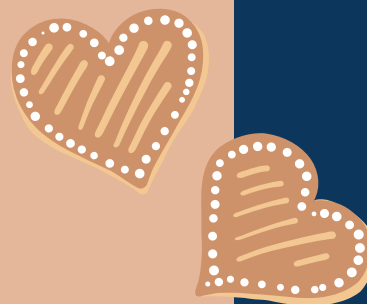


PIERNICZKOWE SERCA



PRZYGOTUJ SKŁADNIKI:

- 3 szklanki mąki pszennej np. tortowa lub uniwersalna - do 500 g
- 3/4 kostki prawdziwego masła - 150 g
- pół szklanki cukru drobnego lub cukru pudru - około 150 g
- 200 g płynnego, ulubionego miodu
- około pół szklanki śmietany kwaśnej 18 % - 150 g
- 4 żółtka jajek średniej wielkości
- 2 łyżeczki sody oczyszczonej
- łyżeczka kakao
- przyprawy: łyżka cynamonu; łyżeczka mielonego imbiru;
- po pół łyżeczki mielonych goździków, gałki muskatołowej, czarnego pieprzu, kolendry
- wykrawaczkę w kształcie serduszek



1

W rondelku umieść 150g masła, wlej 200g dobrej jakości płynnego miodu. Dosyp łyżeczkę kakao oraz wszystkie przyprawy korzenne. Rondelk umieść na palniku i ustaw małą moc. Podgrzewaj kilka minut do całkowitego roztopienia się masła. Słodki krem dokładnie wymieszaj i odstaw do przestudzenia.

2

Pół szklanki śmietany wymieszaj z dwiema łyżeczkami sody oczyszczonej i odstaw na bok. Do dużej miski wsyp 500g mąki pszennej. Dodaj cztery żółtka jajek średniej wielkości i śmietaną wymieszaną z sodą oczyszczoną.

3

Do miski z mąką, żółtkami i śmietaną dodaj pół szklanki drobnego cukru, a na koniec wlej przestudzony, słodki płyn korzenny (może być ciepły, ale nie gorący). Ciasto wymieszaj dokładnie łyżką. Będzie gęste i klejące, jednak po umieszczeniu go w lodówce, zrobi się idealnie plastyczne. Gdy będzie gotowe, przykryj je folią i odłóż do lodówki na minimum 10 godz., a najlepiej całą noc.

4

Po nocy spędzonej w lodówce wyjmij ciasto z miski. Będzie miało strukturę plasteliny. Dłonie oprósz mąką, a z ciasta uformuj kulę. Umieść kulę na stolnicy lub na czystym blacie, oprószonym mąką. Możesz podzielić ciasto na kilka mniejszych kul, będzie wygodniej do wałkowania.

5

Ciasto rozwałkuj na placek grubości minimum 6 mm. Możesz śmiało wycinać pierniczkowe serca grube nawet na 1 cm. Zaprosz całą rodzinę do wspólnego wykrawania pierniczków i przygotujcie ciastka z całej masy. Blaszkę wyłóż papierem do pieczenia. Wycięte pierniczki układaj obok siebie na blaszce. Zachowaj między nimi spore odległości, ponieważ urosną w piekarniku. Każdą partię pierniczkowych serduszek piecz 12 minut na środkowej półce w piekarniku nagrzanym do 170 stopni. Po upieczeniu można je od razu wyjmować z piekarnika i układać na kratce do przestudzenia. Smacznego!

Przepis pożyczony ze strony www.aniagotuje.pl.

