

Kakaowe pierniczki

Wyśmienite pierniczki z kakao i świątecznymi dekoracjami

ok. 80 sztuk



średni

120 Min.



Składniki:

Ciasto:

100 g masła
400 g mąki
1 łyżka Ciemnego Kakao Dr. Oetkera
1 łyżeczka Sody oczyszczonej Dr. Oetkera
2 łyżki Przyprawy korzennej Dr. Oetkera
150 g cukru pudru
100 g miodu
2 szt. jajek

Do dekoracji:

1 opak. Lukru klasycznego białego Dr. Oetkera
3 łyżeczki wody (gorącej)
1 opak. Barwnika spożywczego zielonego Dr. Oetkera
1 opak. Perełek błyszczących Dr. Oetkera
1 opak. Nocnego Nieba Dr. Oetkera
1 opak. Perełek srebrnych Dr. Oetkera
1 opak. Pisaków cukrowych Dr. Oetkera

1 Sposób przygotowania:

Masło rozpuść w rondelku, odstaw do przestudzenia. Mąkę przesiej do miski razem z kakao, soda oczyszczoną, przyprawą korzenną i cukrem pudrem, wymieszaj. Dodaj roztopione masło, miód i jajka. Całość zagnieć do uzyskania jednolitego ciasta. Ciasto rozwałkuj na grubość ok. 3 mm, podsypując je mąką. Wycinaj różne kształty pierniczków. Układaj je na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia.

2 Pieczenie:

Blachę z pierniczkami wstaw do piekarnika.

Piekarnik elektryczny: 180 °C

Czas pieczenia: ok. 8 - 10 min.

Upieczone pierniczki odstaw do wystudzenia.

3 Dekorowanie:

Zawartość opakowania z lukrem wymieszaj energicznie z wodą do uzyskania konsystencji gęstej śmietany. Część lukru zabarw barwnikiem do uzyskania pożądanego odcienia koloru. Lukry przełóż do rękawów cukierniczych, odetnij niewielkie otwory. Najpierw zrób obrys, a następnie wypełnij powierzchnię pierniczka lukrem. Na mokry lukier przyklejaj perelki i gwiazdki. Pozostałe kontury dekoracji dorysuj pisakami cukrowymi.