

Lukrowane Pierniczki Aniołki

Lukrowana słodycz idealna na bożonarodzeniowy stół – korzenne ciasteczka w kształcie aniołków. Ich przygotowanie to niebiańska zabawa! Poczuj z nami święta

ok. 70 sztuk    średni  100 Min.



Składniki:

Składniki:

1 opak. Pierniczków Dr. Oetkera
100 g masła (miękkiego)
1 szt. jajka

Do dekoracji:

2 - 3 opak. Lukru gotowego białego Dr. Oetkera
1 opak. Barwnika spożywczego żółtego Dr. Oetkera
1 opak. Barwnika spożywczego niebieskiego Dr. Oetkera
1 opak. Barwnika spożywczego czerwonego Dr. Oetkera
1 opak. Białej fantazji Dr. Oetkera
1 opak. Pisaka żelowego złotego Dr. Oetkera
1 opak. Pisaków cukrowych smak czekolada i karmel Dr. Oetkera

1 Sposób przygotowania:

Do miski wsyp mieszankę do pierniczków, dodaj masło i jajko. Całość zagnieć do uzyskania gładkiej konsystencji. Wyrobite ciasto włóż na 30 min. do zamrażalnika.

Schłodzone ciasto rozwałkuj na cienki placek o grubości ok. 3 - 4 mm i wycinaj ciasteczka za pomocą foremek. Ciasteczka rozłóż na blasze wysmarowanej tłuszczem i posypanej mąką lub wyłożonej papierem do pieczenia.

2 Pieczenie:

Blachę z pierniczkami wstaw do piekarnika.

Piekarnik elektryczny: 175 °C

Czas pieczenia: ok. 10 min.

Upieczone pierniczki wyjmij z piekarnika i wystudź.

3 Dekorowanie:

Lukier klasyczny wymieszaj dokładnie z wodą. Mieszaj energicznie do uzyskania śnieżnobiałej masy. Podziel lukier na 3 części. Dwie większe (na chmurki i sukienki) i jedną mniejszą (na buzie i skrzydła). Większe porcje lukru wymieszaj jedną z żółtym, a drugą z niebieskim barwnikiem dodając go stopniowo do uzyskania pożądanego odcienia.

Przełóż każdy kolor lukru do osobnego woreczka, odetnij niewielki koniec. Polukruj chmury oraz żółte i błękitne sukienki (najpierw zrób obrysy, a później wypełnij). Białym lukrem namaluj twarze i skrzydła (jeśli chcesz możesz lukier do namalowania twarzy zabarwić delikatnie czerwonym barwnikiem, aby nabrał różowego odcienia).

Na jeszcze wilgotny lukier przyczep perełki. Następnie domaluj ręce, a złotym pisakiem udekoruj skrzydła. Na koniec pisakami o smaku czekoladowym namaluj aniołom włosy i oczy. Udekorowane aniołki układaj obok siebie i pozostaw do całkowitego zastygnięcia lukru.

Porada z kuchni doświadczalnej Dr. Oetkera

- Ilość Pierniczków zależy od użytego kształtu foremki.