

Pierniczki - Gwiazdkowe Talarki

Pierniczki - gwiazdkowe talarki z polewą oraz gwiazdami z czekolady

ok. 70 sztuk



Średni

60 Min.



Składniki:

Składniki:

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

Do dekoracji:

1 opak. Polewy gotowej białej Dr. Oetkera
1 opak. Polewy gotowej deserowej Dr. Oetkera
1 opak. Blasku pereł Dr. Oetkera
3 opak. Gwiazdek z czekolady deserowej i białej 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 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: 180 °C

Czas pieczenia: ok. 10 min.

Upieczone pierniczki wyjmij z piekarnika i wystudź.



3 Dekorowanie:

Polewy rozpuść w kąpeli wodnej. Polewy rozlej na środki ciasteczek. Następnie umieść na nich czekoladowe gwiazdy lekko dociskając. Na deserowej polewie białe gwiazdy na białej polewie gwiazdy deserowe. Szczyty ramion gwiazd udekoruj złotymi perełkami.

Porada z kuchni doświadczalnej Dr. Oetkera

- Jeśli nie planujemy lukrować pierniczków, możemy nabłyszczyc ich powierzchnię, smarując je przed upieczeniem rozmąconym białkiem.
- Ilość Pierniczków zależy od użytego kształtu foremki.

