

Pierniczki - Świąteczny Blask

Pierniczki - świąteczny blask. Z polewami gotowymi oraz posypkami i złotym pisakiem

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. Pisaka żelowego złotego Dr. Oetkera
1 opak. Blasku pereł 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

Dodatkowe informacje: Piekarnik gazowy powinien być nagrany. Piekarnik elektryczny powinien być nagrany.

Czas pieczenia: ok. 10 min.

Upieczone pierniczki wyjmij z piekarnika i wystudź.



3 Dekorowanie:

Polewy rozpuść w kąpielii wodnej. Polewami udekoruj ciasteczka w fantazyjne paseczki. Pomiedzy paseczkami polewy narysuj złote paseczki pisakiem. Następnie umieść na złotym pisaku i polewie złote perły.

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.

