

Pierniczki zimowe rękawiczki

Pierniczki w kształcie biało-zielonych rękawiczek

ok. 70 sztuk



Średni

60 Min.



Składniki:

Składniki:

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

Do dekoracji:

2 opak. Lukru klasycznego białego Dr. Oetkera
6 łyżeczek wody (gorącej)
1 opak. Barwnika spożywczego zielonego Dr. Oetkera
1 opak. Kremu dekoracyjnego białego Dr. Oetkera
1 opak. Kremu dekoracyjnego zielonego Dr. Oetkera
1 opak. Blasku pereł Dr. Oetkera

1 Sposób przygotowania:

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

Schłodzone ciasto rozwałkuj na cienki placek i wycinaj ciasteczka za pomocą foremki w kształcie zimowej rękawiczki z jednym palcem. 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:

Zawartość opakowania lukrów wsyp do miseczki, dodaj 6 łyżeczek gorącej wody i energicznie mieszaj przez ok. 2 minuty do czasu uzyskania gładkiej konsystencji. Do lukru dodaj barwnik zielony do otrzymania właściwego odcienia i wymieszaj. Pierniczki udekoruj lukrem i odstaw do wyschnięcia. Następnie udekoruj kremami dekoracyjnymi tworząc różne kształty i posypkami.

Porada z kuchni doświadczalnej Dr. Oetkera

- Ilość Pierniczków zależy od użytego kształtu foremki.

