

# ANIA STARMACH

## Pierniczki z lukrem

### Co kupić?

#### Pierniczki (ok. 40 sztuk)

- 300g** mąki pszennej + mąka do podsypywania ciasta podczas wałkowania
- 150ml** miodu
- 50g** cukru pudru
- 50g** masła
- 1** jajko
- 1** łyżeczka proszku do pieczenia
- 1** łyżeczka cukru waniliowego
- 1** łyżka przyprawy do piernika (w składzie: cynamon, kardamon, imbir, anyż)
- 2** łyżki kandyzowanej skórki pomarańczowej
- 2 Lukier**
  - 1** szklanka cukru pudru
  - 1** łyżkę soku z cytryny

### Jak przygotować?

1. Skórkę pomarańczową bardzo drobno posiekaj.
2. Bardzo miękkie masło wymieszaj na stolnicy z mąką, cukrem pudrem i miodem. Dodaj proszek do pieczenia, jajko, przyprawy i posiekaną skórkę pomarańczową.
3. Ciasto szybko zagnieć i wsadź do lodówki na min. 30 minut.
4. Piekarnik rozgrzej do temperatury 180 stopni.
5. Wyjmij ciasto z lodówki i rozwałkuj dość grubo – około 0,5 cm (im cieńsze ciasto, tym twardsze pierniczki). Żeby się nie przyklejało do stolnicy podsypuj je mąką. Wykrawaj pierniczki.
6. Układaj je na blasze wyłożonej papierem do pieczenia i piecz przez ok. 10-12 minut.

# ANIA STARMACH

7. Aby przygotować lukier, cukier puder przesiej do miski, dodaj sok z cytryny i wymieszaj. Całość podgrzej. Jeśli lukier będzie zbyt rzadki dodaj więcej cukru, jeśli zbyt gęsty – soku. Gotowym lukrem dekoruj upieczone pierniczki.