

ANIA STARMACH

Zielone pierniczki

Co kupić?

0 Pierniczki (ok. 40 sztuk):

300g mąki pszennej + mąka do podsypywania ciasta podczas wałkowania

150ml miodu

50g cukru pudru

50g miękkiego masła

1 jajko

1 łyżeczka proszku do pieczenia

1 łyżeczka cukru waniliowego

1 łyżka przyprawy do piernika (w składzie powinna mieć: cynamon, kardamon, imbir, anyż)

1 łyżka chlorelli Purella

1 łyżka moringi Purella

Lukier:

1 szklanka cukru pudru

1 łyżka soku z cytryny

Jak przygotować?

Pierniczki:

1. Miękkie masło wymieszaj na stolnicy z mąką, cukrem pudrem i miodem.
2. Dodaj proszek do pieczenia, jajko, przyprawę, moringę i chlorellę.
3. Ciasto szybko zagnieć i wstaw do lodówki na minimum 30 minut.
4. Piekarnik rozgrzej do temperatury 180 stopni.
5. Wyjmij ciasto z lodówki i rozwałkuj na stolnicy podsypanej mąką na około 0,5 cm (im cieńsze ciasto, tym twardsze pierniczki). Wykrawaj pierniczki.

ANIA STARMACH

6. Układaj je na blasze wyłożonej papierem do pieczenia i piecz przez ok. 10-12 minut.
7. Lukier:
8. 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.