

KĄCIK KULINARNY KUBUSIA PUCHATKA

PIERNICZKI KORZENNE

Składniki:

1/2 kg mąki
400 g miodu
szklanka cukru
1/4 kostki margaryny
2 jajka
1 łyżeczka sody oczyszczonej
przyprawa do pierników

Sposób przyrządzenia:

Do garnka wlewamy miód, cukier, przyprawy i podgrzewamy razem aż cukier całkiem się rozpuści. Dodajemy margarynę, dokładnie mieszamy i pozostawiamy do lekkiego wystygnięcia (tak by ciasto dało się zagniatać). Gdy nasza masa miodowa ma już dobrą temperaturę dodajemy przesianą mąkę i sodę oczyszczoną oraz jajka. Ciasto piernikowe dobrze wyrabiamy i bierzemy się za wycinanie i formowanie samych pierniczek.

Na oprószonej mąką stolnicy rozwałkowujemy kawałek ciasta na grubość około 1/2cm. Foremkami do ciastek, szklanką lub nożykiem wycinamy różnokształtne pierniczki i układamy na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia.

Zanim włożymy pierniczki do piekarnika, możemy niektóre z nich posmarować białkiem od jajka i ozdobić kolorową posypką. Część pierniczek warto zostawić bez posypki, aby po upieczeniu móc pomalować je pisakami do ciasta, albo ozdobić lukrem.

Pierniczki pieczemy w temperaturze 200°C przez około 10 minut.

Nasze korzenne pierniczki najlepsze będą po około 2-3 dniach, kiedy skruszeją.



CIASTECZKA-SERDUSZKA



Składniki:

500 g mąki pszennej
4 całe jajka
50 g kakao w proszku
275 g cukru
200 g masła

cukier waniliowy, starta skórka pomarańczowa

Sposób przyrządzenia:

Do głębokiej miski wsypujemy mąkę i rozrabiamy ją z masłem. Dodajemy pozostałe składniki i miksujemy mikserem. Kiedy są już wymieszane, trzeba przykryć miskę serwetką z materiału i na godzinę włożyć do lodówki. Następnie wyjmujemy ciasto, rozwałkowujemy na grubość pół centymetra i wycinamy mnóstwo serduszek. Przekładamy je na blachę i wkładamy do pieca nagrzanego do 180 stopni. Powinny się piec jakieś 10 minut.

