

PRZYPRAWA DO PIERNIKA

gotowa mieszanka do wyrobu piernika kruchego wałkowanego, możemy z niej w bardzo prosty i szybki sposób przygotować przepyszne ciasteczka i herbatniki piernikowe wałkowane.

Przepis 1

Ciasto kruche	1000 g
PRZYPRAWA DO PIERNIKA	300 g
Margaryna 80%	450 g
Jaja	50 g

Przepis 2

Ciasto kruche	1000 g
PRZYPRAWA DO PIERNIKA	300 g
Margaryna 80%	400 g
Miód	100 g

Przygotowanie:

wszystkie składniki mieszamy razem na średnim biegu przez 4 min. do uzyskania jednolitej masy. Należy pamiętać aby nie wyrabiać ciasta zbyt długo, gdyż grozi to zaciągnięciem masy i skurczem ciasta podczas wypieku. Niewykorzystane ciasto przechowujemy w zamkniętym wiadrze lub owinięte folią w lodówce lub zimnym pomieszczeniu.

Temp. wypieku: 180-200°C, czas wypieku w zależności od formy od 8 do 18 min.- przy zamkniętym cugu.

Ciasteczka wyciskane wymagają odpoczynku na blasze ok. 20 min. przed włożeniem do pieca.