

2 szklanki (320 g) mąki pszennej
2 łyżki miodu
2/3 szklanki cukru
1,5 łyżeczki sody oczyszczonej
1/2 łyżeczki kakao (niekoniecznie)
20 g (1 torebka) przyprawy piernikowej (najłatwiej gotowej lub domowej)
2 łyżki masła
1 jajko (+ dodatkowo 1 jajko do posmarowania)
ok. 1/4 szklanki ciepłego mleka

Przygotowanie

- Mąkę przesiać na stolnicę, wlać rozpuszczony gorący miód i wymieszać (najlepiej nożem). Ciągłe siekając, dodawać kolejno cukier, sodę, kakao i przyprawy, a następnie masło i jedno jajko.
- Dolewać stopniowo (po 1 łyżce) podgrzanego mleka i łączyć składniki ciasta w jednolitą, miękką kulę (dolewamy tyle mleka aby ciasto łatwo się wyrabiało i było plastyczne, można nie wykorzystać całego mleka albo dodać troszkę więcej). Następnie wyrabiać ręką przez około 10 minut.
- Na posypanej mąką stolnicy rozwałkować ciasto na placek o grubości ok. 1/2 cm. Foremkami wykrajać pierniczki. Układać na blasze wyłożonej papierem do pieczenia w odstępach około 2 cm od siebie.
- Wierzch posmarować roztrzepanym jajkiem (niekoniecznie jeśli pierniczki będziemy dekorować) i piec w piekarniku nagrzanym do 180 stopni (góra i dół bez termoobrotu) przez ok. 10 minut.

Wskazówki

- Grubość pierników i czas pieczenia wpływa na to czy pierniki będą po upieczeniu bardziej miękkie czy twarde. Zazwyczaj jednak twardnieją po upieczeniu, co jest zjawiskiem naturalnym.
- Pierniki po leżakowaniu np. w puszcze czy pojemniku odpowiednio dojrzewają i miękną. Można je dekorować w dowolnym czasie (po upieczeniu czy po leżakowaniu).
- Z tego przepisu można też otrzymać cienkie i chrupiące pierniki, w zależności od naszych potrzeb.
- Ciasto możemy zagnieść z wyprzedzeniem i przechowywać w lodówce.

