Lukrowane pierniczki

czas przygotowania: **60 min**

poziom trudności: **łatwy**

Składniki

CIASTO:

- Pierniczki Gellwe - 1 opakowanie
- jajko (rozmiar L) - 1 sztuka
- miękkie masło - 100 g

LUKIER:

- białko z jajka - 1 sztuka
- cukier puder - 1 szklanka

Sposób przygotowania

1. Przygotuj ciasto. Do wysokiej miski wsyp mieszankę do przygotowania ciasta, dodaj jajko, miękkie masło i mieszaj mieszadłami miksera, aż wszystkie składniki się połączą i będą przypominać okruchy chleba. Całość przełóż na podsypany mąką stół i zagnieć w kulkę. Otrzymane ciasto zawiń w folię aluminiową i odłóż na 30 minut do zamrażarki.

2. Schłodzone ciasto rozwałkuj na podsypanym mąką stole na grubość 3-5 mm i wycinaj foremkami pierniczki. Jeśli pierniczki są przeznaczone na choinkę, zrób w każdym dziurkę patyczkiem do szaszłyków. Ułóż na wyłożonej papierem do pieczenia płaskiej blaszce. Formę z pierniczkami wstaw do nagrzanego piekarnika i piecz 10 minut w 180°C.

3. Przygotuj lukier. Białko wyparzonego wcześniej jajka ubij delikatnie mikserem. Cukier puder przesiej przez sito i dodawaj partiami do lekko ubitego białka, cały czas ucierając. Otrzymany lukier powinien być gładki i lśniący. Jeśli lukier jest zbyt rzadki, dodaj więcej cukru pudru, jeśli jest zbyt gęsty, dodaj kilka kropli soku z cytryny.

4. Lukier przełóż do szprycy lub woreczka foliowego ze ściętym rożkiem i udekoruj pierniczki. Wysusz na kratce.

Produkty Gellwe użyte w przepisie
Lukrowane pierniczki

Pierniczki

Przepyszne pierniczki domowe. Unikalna receptura i smak. Gwarancja jakości Gellwe. Mieszanka do domowego wypieku. Opakowanie zawiera gotową mieszankę do wypieku pierniczków i jedną foremkę do wykroju pierniczków.

Opakowanie zawiera: 350 g