Piernikowe choinki

czas przygotowania: **60 min**

poziom trudności: **łatwy**

Składniki

CIASTO:

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

DODATKOWO:

- twarda marmolada - według uznania
- cukier puder - do oprószenia
- foremki w kształcie gwiazdek - minimum 4 rozmiary

Sposób przygotowania

1. 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.

2. Otrzymane ciasto zawiń w folię aluminiową i odłóż na 30 minut do zamrażarki.

3. Schłodzone ciasto rozwałkuj na podsypanym mąką stole na grubość 3-5 mm i wycinaj foremkami różnej wielkości gwiazdki. Ułóż na wyłożonej papierem do pieczenia płaskiej blaszce. Formę z pierniczkami wstaw do nagrzanego piekarnika i piecz 10 minut w 180°C.

4. Różnej wielkości gwiazdki składaj razem w choinki, sklejając je twardą marmoladą. Przed podaniem choinki oprósz cukrem pudrem.

Produkty Gellwe użyte w przepisie
Piernikowe choinki

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