# Girlanda z pierniczków

czas przygotowania: **60 min**

poziom trudności: **średni**

## Składniki

**CIASTO - składniki**

- mąka pszenna - 250 g
- Proszek do pieczenia Gellwe - 1/2 łyżeczki
- Przyprawa do pierników Gellwe - 20 g
- Kakao Extra Ciemne Gellwe - 2 łyżeczki
- masło lub margaryna - 50 g
- cukier puder - 80 g
- żółtko jajka - 2 sztuki
- miód - 100 g

**LUKIER - składniki**

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

**DODATKOWO - składniki**

- małe bombki - wedle uznania
- drobne gałązki choinki - wedle uznania
- kolorowe wstążki - wedle uznania
- sznureczki - zgodnie z ilością pierniczków

## Sposób przygotowania

1. Przygotuj ciasto.

   Do miski włóż miękkie masło i pozostałe składniki ciasta. Wszystko wymieszaj mikserem, a następnie zagnieć na gładkie ciasto. Zawiń w folię i odłóż na 30 minut do lodówki.

2. Schłodzone ciasto wałkuj na oprószonym mąką papierze do pieczenia na grubość ok. 4 mm. Małymi foremkami wytnij pierniczki i przełóż je delikatnie na płaską blachę wyłożoną papierem do pieczenia.

3. Patyczkiem do szaszłyków zrób w każdym ciasteczku otwór na sznureczek. Wstaw do nagrzanego piekarnika i piecz około 8-10 minut w 180°C.

4. Przygotuj lukier.

   Przesiany cukier puder utrzyj z białkiem na gęstą, gładką masę. Przełóż do szprycy lub woreczka foliowego ze ściętą końcówką i udekoruj pierniczki. Odstaw na kilka godzin, by lukier dobrze zastygł.

5. Metalową rurkę lub listewkę obwiąż dekoracyjną wstążką, a następnie inną wstążką przyczep do niej gałązki choinki i drobne dekoracyjne elementy.

6. Na tak przygotowanej girlandzie powieś drobne bombki i nawleczone na sznureczki pierniczki. Jeśli girlanda nie jest zbyt długa i ciężka możesz

rurkę lub listewkę zastąpić grubym, dekoracyjnym sznurkiem.

7 Smacznego!

# Produkty Gellwe użyte w przepisie
# Girlanda z pierniczków

## 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

## Przyprawa do piernika

Przyprawa do piernika Gellwe to dokładnie dobrana mieszanka przypraw m.in. cynamonu, kolendry, kakao oraz goździków. Nadaje wypiekom niepowtarzalny smak oraz aromat.
Opakowanie zawiera: 40g

## Kakao Extra Ciemne

Kakao Gellwe - ekstra ciemne. Idealne do ciast, deserów i do picia. Najwyższa jakość.
Gwarancja smaku i jakości Gellwe.

Opakowanie zawiera: 80g

# Proszek do pieczenia 30g

Proszek do pieczenia Gellwe. Gwarancja smaku, gwarancja jakości.
To pewność wypieku oraz niezbędny dodatek do pieczenia wszystkich ciast.
Puszyste i wyrośnięte ciasto to gwarancja jakości oraz wykorzystania najwyższej jakości surowców.
Podwójna porcja na 1kg mąki.

Opakowanie zawiera: 30g