

Piernikowe choinki



czas przygotowania: **60 min**



poziom trudności: **łatwy**



Składniki

CIASTO:

- Pierniczki Gellwe – 1 opakowanie
- 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



Do wysokiej miski wsyp mieszankę do przygotowania ciasta, dodaj jajko, miękkie masło i mieszaj mieszadłami miksera, aż wszystkie składniki się połączą i będą przypominać okruszki chleba. Całość przełóż na podsypany mąką stół i zagnieć w kulkę.



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



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.



Różnej wielkości gwiazdki składaj razem w choinki, sklejaąc 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