Pierniczki Anny

Składniki na około 80 sztuk grubszych (lub dużo więcej cieńszych pierniczków) :

- 400 g miodu
- 300 g masła
- 200 g brązowego cukru
- 1 łyżeczka oleju
- 2 łyżki kakao
- 8 łyżek przyprawy korzennej do piernika
- szczypta soli
- szczypta pieprzu
- 1 kg mąki pszennej
- pół łyżeczki sody oczyszczonej
- 2,5 łyżeczki proszku do pieczenia
- 6 dużych jajek



- Miód, masło i cukier umieścić w garnuszku, roztopić, wymieszać. Przelać do dużej miski, dodać olej, wymieszać. Dodać przesiane kakao, przyprawy, dokładnie wymieszać. Odstawić do przestudzenia.
- Kiedy mieszanka przestygnie dodać do niej jajka i zmiksować. Następnie wsypać do niej mąkę pszenną, proszek do pieczenia, sodę oczyszczoną. Dokładnie zmiksować lub wyrobić ciasto piernikowe. Z ciasta uformować kulę, lekko spłaszczyć, owinąć folią spożywczą i schować do do lodówki na 24 godziny.
- Po tym czasie wyjąć z lodówki i – lekko podsypując stolnicę mąką – wałkować na potrzebną grubość (2 – 3 mm dla cienkich pierniczków lub 4 – 5 mm dla grubszych). Wycinać pierniczki. Odkładać na blachę wyłożoną papierem do pieczenia.
- Piec w temperaturze 160°C przez 7 – 8 minut lub do 15 minut, w zależności od grubości i wielkości pierniczków. Nie piec zbyt długo, by nie były zbyt kruche i twarde. Studzić na metalowej kratce. Po wystudzeniu odłożyłam pierniczki do wilgotnego pomieszczenia na zmiękniecie (odkryte), ale można też schować je do szczelnej puszki (z pokrywką) z kawałkiem jabłka lub kromką chleba, by zmiękły.
- Dowolnie udekorować, już po zmięknięciu pierniczków (u mnie polewa czekoladowa : na każde 80 g czekolady 1 łyżka masła, rozpuszczone razem w kąpieli wodnej).
- **Co zrobić, by pierniczki zmiękły?**
- By pierniczki zmiękły potrzebują pochłonąć odpowiednią dawkę wilgoci np. z powietrza lub owoców. Wtedy będą rozpływały się w ustach! Ułóż pierniczki (jeszcze przed lukrowaniem) na kratce i przenieś do pomieszczenia o wysokiej wilgotności, uchyl okno podczas deszczu 😉 (klimat brytyjski jest dość wilgotny, pierniczki miękną u mnie szybko, już po 3 dniach). Jeśli u Ciebie w domu jest dość sucho, schowaj pierniczki do szczelnej puszki z kawałkami obranych jabłek lub z kromką chleba. Jabłka wymieniaj co parę dni, by nie zaczęły pleśnieć. Pierniczki będą chłonęły wilgoć z owoców. (Przepis ze strony: https://www.mojewypieki.com/przepis/pierniczki-anny)