

Pierniczki lawendowe z lukrem cytrynowym

Iga Sarzyńska

Pierniczki lawendowe, o ciekawym aromacie, udekorowane cytrynowym lukrem, to tradycja i nowoczesność w jednym. Odrobina oddechu lata w zimowe wieczory.



PORCJE

50 pierniczków

SKŁADNIKI

Pierniczki lawendowe

- 510 g mąki pszennej Typ 500
- 300 g miodu lawendowego
- 240 g masła min. 82%
- 1 jajko
- 10 g przyprawy piernikowej
- 4 g suszonych kwiatów lawendy zmielonych w młynku
- 5 g sody oczyszczonej
- 5 g proszku do pieczenia

Lukier cytrynowy

- 300 g cukru pudru
- 60 g soku z cytryny
- otarta skórka z 1 cytryny opcjonalnie

INSTRUKCJE

Lukier cytrynowy

1. Sok z cytryny i cukier puder umieścić w misie miksera.
2. Ucierać na wolnych obrotach około 7-10 minut.

Pierniczki lawendowe

1. Podgrzej miód i masło i lawendę, wymieszaj i pozostaw do ostygnięcia.
2. Do jeszcze ciepłej (ale nie gorącej) mieszaniny dodaj jajko, wymieszaj.
3. W misce połącz różgą wszystkie suche składniki: mąkę, przyprawę, kakao, sodę, proszek do pieczenia.
4. Połącz suche i mokre składniki, dokładnie wymieszaj.

5. Zawień ciasto folią spożywczą i wstaw do lodówki na 12 godzin.
6. Po tym czasie wałkuj ciasto na ok. 3 mm, wycinaj wybrane kształty.
7. Piecz w temperaturze 180C przez 11 – 13 minut, w zależności od wielkości pierniczków.
8. Udekoruj lukrem cytrynowym i płatkami nagietka.
9. Pierniczki idealnie nadają się do dekorowania lukrem królewskim świątecznych wzorów.