

Szwecja: Pepparkakor (pierniczki)

Cieniutkie pierniczki, na które przepis pochodzi ze Szwecji. Są cieniutkie, chrupiące i bardzo aromatyczne. Są bardzo popularne, można je zjeść np. w Ikei. Polecam także na choinkę, pamiętajcie by wykrawać dziurkę słomką przed pieczeniem. Do jedzenia nadają się od razu, jednak najlepiej smakują po około 2-3 tygodniach ale można je przechowywać znacznie dłużej. Ta receptura jest kompilacją przepisów z Moich Wypieków oraz ze strony sweden.se.

W garnuszku rozpuścić masło z cukrem i melasą, ostudzić do temperatury pokojowej. Do dużej miski przesiać mąkę, dodać proszek do pieczenia, mąkę, sól, dodać jajko, dodać zawartość garnuszka. Wyrobić ciasto początkowo mikserem a potem ręcznie aby stworzyła się jedna plastyczna kula. Schłodzić w lodówce przez co najmniej 2 godziny (ekspresowo w zamrażarce 30minut).

Ciasteczka trzeba rozwałkować cienko, dlatego najlepiej robić to bezpośrednio na blaszce, wałek należy lekko oprószyć mąką. Wykrawać pierniczki. Piekarnik nagrzać do 180 st.C. Piec około 8 minut. Uważać przy zdejmowaniu z blaszki ponieważ są jeszcze bardzo mięciutkie. Studzić na kratce.

Smacznego!

Składniki na 50 pierniczków o różnych kształtach

- 150 melasy z buraków (można zastąpić miodem lub syropem klonowym lub z agawy)
- 100g masła
- 100g cukru pudru (lepiej nie używać normalnego cukru ponieważ się nie rozpuści)
- 375g mąki
- 1/4 łyżeczki proszku do pieczenia
- 2 duże szczypty soli
- 1 łyżeczka cynamonu
- 2 łyżeczki imbiru
- 1/2 łyżeczka chili
- 2 łyżeczki przyprawy do piernika
- 1 jajko