



Ciasta na Boże Narodzenie

PIERNIKI



PIERNIK STAROPOLSKI DOJRZEWAJĄCY

Składniki:

CIASTO:

- 1 kg mąki tortowej
- 1/2 kg miodu lipowego
- 3 jajka
- 250 g masła
- 300 g cukru
- 80 g przyprawa do piernika
- 3 płaskie łyżeczki sody oczyszczonej
- 1/2 szkl. zimnego mleka
- 1/4 łyżeczki soli

DO PRZEŁOŻENIA:

- gęste powidła śliwkowe

DO DEKORACJI:

- polewa czekoladowa
- blanszowane migdały

Wykonanie KROK PO KROKU:

CIASTO:

1. masło roztop w rondelku, dodaj miód i cukier. Podgrzewaj do rozpuszczenia, odstaw żeby przestygło.
2. Do przestudzonej masy dodaj przesianą mąkę wymieszaną z przyprawą do piernika i solą. Dodaj roztrzepane jajka oraz sodę oczyszczoną rozpuszczoną w zimnym mleku, wyrób ciasto.
3. Przetóż do kamionkowej lub szklanej miski, nakryj lnianą ściereczką i odstaw w chłodne miejsce na 5-6 tygodni. Ciasto piecz tydzień przed świętami.

PIECZENIE CIASTA:

4. Przed pieczeniem ciasto ustaw w temperaturze pokojowej, aby się ogrzało, łatwiej je wtedy

rozwałkować. Podziel ciasto na 3 części, każdą rozwałkuj na grubość 5 mm. Przetóż do blaszki o wymiarach 26x39 cm wyłożonej papierem do pieczenia.

5. Wstaw do nagrzanego do 170°C piekarnika i piecz 15-20 minut.
6. W ten sam sposób postąp z pozostałymi dwoma częściami ciasta. Po upieczeniu wystudź placki piernika, posmaruj powidłami śliwkowymi, zawiń w arkusz papieru do pieczenia i delikatnie przyciśnij z wierzchu, aby części się ze sobą skleiły.
7. Odstaw w chłodne miejsce na 3-4 dni. Na dzień przed Wigilią ciasto polej polewą czekoladową i udekoruj migdałami.

PIERNICZKI POMARAŃCZOWE

Składniki:

- 2,5 szklanki mąki pszennej,
- 0,5 szklanki cukru pudru,
- 2 duże łyżki miodu (roztopionego),
- 1 łyżeczka sody oczyszczonej,
- 3 łyżeczki przyprawy do pierników,
- 1 jajko,
- 5 łyżek masła,
- 3 łyżeczki soku z pomarańczy,
- skórka z 1 pomarańczy.

Wykonanie KROK PO KROKU:

1. Wszystkie składniki połącz ze sobą. Ciasto zagnieć, tak by było idealnie gładkie.
2. Następnie na posypanej mąką stolnicy rozwałkuj ciasto i wykrawaj pierniki. Na blachę połóż papier, a na nim pierniki.

3. Piecz około 10-12 minut w piekarniku rozgrzanym na 180 stopni. Polej czekoladą lub lukrem, posyp orzechami - według uznania.
4. Przygotuj lukier: utrzyj białko z cukrem pudrem. Do smaku możesz dodać kilka kropli soku z cytryny. Kolorowy lukier zrobisz gdy dodasz odrobinę soku jagodowego albo malinowego.
5. Jeszcze ciepłe pierniczki posmaruj lukrem, możesz je też posypać kolorową lub czekoladową posypką, ozdobić rodzynekami, kandyzowanymi owocami lub jadalnymi perełkami.
6. Kiedy pierniczki wystygną, przetóż je do metalowych puszek z pokrywkami, żeby zmiękły do Bożego Narodzenia.

DOMEK Z PIERNIKA

Składniki:

CIASTO:

- 35 dag mąki
- 10 dag cukru pudru
- łyżka kakao
- łyżka przyprawy do piernika
- łyżeczka sody
- 8 dag margaryny
- 2 jajka
- 8 dag miodu



- skórka z cytryny

POLEWA:

- 15 dag cukru pudru
- 1 łyżka soku z cytryny
- białko

Wykonanie KROK PO KROKU:

CIASTO:

1. Na stolnicę wysyp wszystkie sypkie składniki. Dodaj skórkę cytrynową, miód, margarynę posiekaj nożem, dołóż jajka i wyrób ciasto. Owiń w folię i włóż na 2 godziny do lodówki.
2. Ciasto rozwałkuj. Za pomocą foremek wytnij z niego dach, ściany, podłogę oraz choinki. Ułóż na posmarowanej blaszce, posmaruj roztrzepanym jajkiem. Piecz 10 minut w temp. 180.

POLEWA:

1. Utrzyj białko z cukrem, dodaj sok z cytryny do smaku.
2. Przełóż lukier do worka cukierniczego, dekoruj chatkę według własnego pomysłu.
3. Gdy zastygną dekoracje sklej lukrem brzegi i ułóż w kształt chatki.

MOCZKA

Składniki:

- 250 g migdałów obranych
- 150 g orzechów laskowych
- 100 g orzechów włoskich



- 200 g śliwek suszonych
- 150 g suszonych moreli
- 150 g rodzynek
- 200 g pierniczków miodowych (lub piernika miodowego)
- 2 l kompotu ze śliwek lub truskawek
- 250 ml ciemnego piwa
- 1 łyżka cukru waniliowego
- sok z 1 cytryny
- szczypta cynamonu
- szczypta goździków mielonych
- garść płatków migdałowych do dekoracji

Wykonanie KROK PO KROKU:

1. Pierniczki rozdrobnij.
2. Kompot (bez owoców) przelej do garnka i nastaw na małym gazie.
3. Migdały, orzechy laskowe i włoskie drobno pokrój. Suszone śliwki i morele pokrój w kostkę.
4. Kiedy kompot się zagotuje dodaj do niego pokrojone bakalie i suszone owoce.
5. Piernik wymieszaj w osobnej misce z zimnym piwem i dodaj do całości.
6. Do zupy wlej sok z cytryny i dosyp 1 łyżkę cukru. Dopraw odrobiną cynamonu i mielonych goździków. Gotuj na małym ogniu kilkanaście minut ciągle mieszając. Zupa w tym czasie zgęstnieje.
7. Moczki nakładaj do miseczek. Przed podaniem posyp płatkami migdałowymi.

PIERNIKOWA CHOINKA

Składniki:

CIASTO:

- 2 szklanki mąki pszennej
- 2 łyżeczki kakao
- 3 łyżki oleju słonecznikowego
 - 2/3 szklanki cukru
 - 2 duże jajka
 - 2 łyżki posiekanych drobno

orzechów włoskich

- 1 szklanka jogurtu
- 1 łyżeczka sody oczyszczonej
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- 2 łyżki przyprawy do pierników

MASA:

- 2 szklanki startych migdałów
- 1 galaretki cytrynowa
- suszona żurawina

Do dekoracji:

- polewa czekoladowa deserowa
- 50 g białej czekolady
- masa marcepanowa
- kuleczki srebrne i ozdoby cukrowe

Wykonanie KROK PO KROKU:

1. Utrzyj jajka z cukrem. Pod koniec dodaj jogurt i olej. Przesiej do miski mąkę, kakao, sodę i proszek do pieczenia. Wszystko wsyp do masy razem ze zmielonymi orzechami. Wymieszaj i wlej ciasto do wyłożonej papierem do pieczenia formy (28cm x 38 cm).
2. Piecz w temp. 160 st. C z termoobiegiem ok. 35 min. Sprawdzaj patyczkiem czy ciasto się nie klei. Gdy jest już odpowiednio upieczone patyczek musi być suchy. Po wystudzeniu ciasto przekrój na 2 części.
3. Starte jabłka zagotuj podlewając odrobiną wody. Dodaj galaretkę i mieszamy do chwili aż rozpuści się w soku. Dodaj żurawinę. Odstaw wszystko do ostudzenia.
4. Masą jabłkową przełóż ciasto. Przeciśnij, aby się skleilo.
5. Z dwóch stron wycinaj trójkąty tak, by powstała choinka. Polej ciasto deserową polewą czekoladową. Z masy marcepanowej uformuj kuleczki lekko je spłaszczając – to będą bombki. Białą czekoladę przy pomocy szprycy narysuj łańcuchy. Na końcu posyp choinkę srebrnymi kuleczkami i białą lub kolorową posypką cukrową o różnych kształtach.

Smacznego!
Familie.pl