

MIĘKKIE PIERNICZKI jak alpejskie

Miękkie pierniczki to idealny pomysł dla tych, którzy nie lubią czekać aż pierniki zmiękną! Miękkie pierniki są pyszne i aromatyczne. Pierniki miękkie są od razu po upieczeniu. Te pierniczki polecam szczególnie dzieciom, ale ostrzegam... znikają w ekspresowym tempie! Polecam również pyszne [pierniki](#) i [pierniczki świąteczne](#) do dekorowania lukrem lub [ciasteczka cynamonowe](#).

Składniki na 70-95 szt miękkich pierniczków*

- 500 g mąki pszennej
- 12 g ciemnego kakao
- 60 g białka (z 1,5 jajka rozm. L)
- 140 g drobnego cukru
- 4 żółtka
- 100 ml gęstej kwaśnej śmietany 18% (110 g)
- 1 1/2 łyżeczki sody oczyszczonej
- 1 1/2 łyżeczki cynamonu
- 1/2 łyżeczki mielonych goździków
- 1/2 łyżeczki rozpuszczalnej kawy
- 3/4 łyżeczki mielonego ziela angielskiego
- 125 g masła (min. 82% tłuszczu), może być zimne
- 200 g miodu (użyłam wielokwiatowego)

1. **Zamiast osobnych przypraw można dać gotową mieszankę przypraw do piernika – ok 3 1/2 łyżeczki.**
2. W rondelku, na małym ogniu, podgrzewamy miód z przyprawami, cały czas mieszając masę. Doprowadzamy całość do wrzenia (ale nie gotujemy masy).
3. Zdejmujemy rondel z palnika. Dodajemy masło i mieszamy do momentu, aż się rozpuści. [Studzimy masę przed dodaniem do mąki.](#)
4. Mąkę z kakao mieszamy i przesiewamy.
5. Do śmietany dodajemy sodę i mieszamy. Odkładamy na bok, aby śmietana podwoiła swoją objętość.
6. W tym czasie ubijamy białka. Po ok 2 minutach dodajemy powoli cukier. Miksujemy całość ok 6-8 minut, aż masa będzie gęsta i błyszcząca. Na końcu dodajemy żółtka i krótko miksujemy, tylko do połączenia się składników. Masa wyjdzie rzadka (półpłynna).
7. Do miski z przesianą mąką z kakao dodajemy masę jajeczną. Mieszamy całość chwilę za pomocą różgi kuchennej. Dodajemy masę z miodem i mieszamy. Na końcu dodajemy śmietanę z sodą i dokładnie mieszamy łyżką lub szpatułką silikonową, aż otrzymamy jednolite miękkie ciasto.
8. **Gotowe ciasto wkładamy do lodówki na całą noc lub kilka godzin (min. 5 godz.), jeśli nie chcemy tak długo czekać.**
9. Schłodzone ciasto dzielimy na mniejsze kawałki i każdy z nich rozwałkowujemy na **grubość ok 5 mm**. Stołnicę delikatnie obsypujemy mąką. Za pomocą foremek wykrawamy pierniczki i układamy na blaszce, wyłożonej

papierem do pieczenia.

10. **Pierniczki pieczemy ok 8-10 minut w 180°C (bez termoobiegu). Długość pieczenia zależy od grubości pierników. Im dłużej będziemy piec miękkie pierniczki tym będą twardsze.** Gotowe pierniczki studzimy. Przechowujemy w szczelnym pojemniku, wtedy długo będą miękkie.
11. Miękkie pierniczki możemy delikatnie polukrować lukrem lub roztopioną czekoladą.

Ważne!

Do lukru najlepiej użyć pasteryzowanych białek, które są wolne od salmonelli. Przelewanie jajek wrzątkiem nie zabija bakterii salmonelli. Pasteryzowane białka można kupić w niektórych marketach spożywczych lub w sklepach internetowych. Można też kupić jajka naświetlane, które są odkażone i bezpieczne do użycia. Można takie jajka kupić w niektórych marketach lub w hurtowniach z jajkami (mają specjalne oznaczenie).

Lukier królewski do dekoracji:

- 75 g białka pasteryzowanego
 - ok 400 g cukru pudru lub więcej
1. W misce umieszczamy białka. Dodajemy przesiany cukier puder. **Na najwolniejszych obrotach miksera ucieramy białka z cukrem pudrem ok 10 minut.**
 2. Przy mikserze planetarnym **używamy mieszadła do ucierania masła** – z gumową końcówką.
 3. **Nie używamy mieszadeł do ubijania białek.** Nie mieszamy lukru na średnich, bądź wysokich obrotach, ponieważ nie chcemy ubić białek, tylko je utrzyć z cukrem pudrem.
 4. W trakcie mieszania lukru królewskiego możemy dodać więcej cukru pudru, aby otrzymać gęściejszy lukier.
 5. **Jeśli lukier wyjdzie za gęsty, to dodajemy trochę białka i mieszamy całość do uzyskania gładkiego lukru. Nie używamy wody do rozcieńczania lukru królewskiego**
 6. Na końcu dodajemy np. niebieski barwnik spożywczy, jeśli chcemy uzyskać kolorowy lukier. Mieszamy lukier z barwnikiem.
 7. Podczas miksowania lukier się trochę napowietrza. **Aby pozbyć się pęcherzyków uderzcie kilka razy miską z lukrem o blat.** Następnie łyżką lub różgą kuchenną delikatnie rozetrzyjcie pęcherze.
 8. Gotowy lukier królewski przekładamy do worka cukierniczego.
 9. **Więcej na temat lukru przeczytacie w uwagach do przepisu na [lukier królewski](#).**
 10. Polecam też [lukier z białkiem w proszku](#).

Gęstość lukru królewskiego:

- **wypełnienie pierniczków/ciastek** – dodaję ok 400 – 410 g cukru pudru
- **dekorowanie** (malowanie kontur) – dodaję ok 415 – 420 g cukru pudru lub więcej. Tutaj ciężko mi określić ilość. Lukier do dekorowania nie może

się rozpływać na ciasteczku. Nie może też być za gęsty.

- Aby zrobić **dekoracje na ciasteczkach tyłkami cukierniczymi**, lukier musi być bardzo gęsty, jak pasta. Wtedy kształt kwiatków nie będzie się rozmywał.

Uwagi:

1. Wszystkie składniki muszą mieć temperaturę pokojową, oprócz masła.
2. Do tych pierniczków nie polecam malutkich foremek o finezyjnych kształtach. Wtedy miękkie pierniczki się marszczą.
3. Ilość pierników zależy od wielkości foremek. Robiąc gwiazdy o śr 8 cm wyszło mi ok 72 pierniczków.
4. **Co zrobić jeśli zapomnimy schować miękkie pierniczki do pudełka i robią się twarde?** Trzeba włożyć do pojemnika z piernikami kawałek jabłka (wymieniałam je co dwa dni). Dzięki temu pierniczki trochę zmiękną.
5. Użyłam mąki pszennej tortowej, typ 450.
6. Każdy piekarnik piecze inaczej. U mnie wystarczyło 180°C. Z termoobiegiem ustawiamy temperaturę niższą o 15°C. Długość pieczenia zależy od wielkości i grubości pierniczków.

Smacznego ☐

Źródło inspiracji: <https://www.mojewypieki.com/przepis/pierniczki-jak-alpejskie>

Podoba Ci się przepis? Będzie mi miło jeśli udostępnisz go dalej!

DRUKOWANIE – Kliknij w ikonkę drukarki, która znajduje się pod pierwszym zdjęciem, nad przepisem.