PIERNIKI DLA DZIECI – miękkie po upieczeniu

Pierniki dla dzieci, miękkie tuż po upieczeniu, to pyszne i szybkie pierniki na święta. Proste pierniki, które przypadną do gustu dzieciom jak i dorosłym :). W tym wpisie na miękkie pierniki, na załączonym poniżej filmie, pokazuję jak udekorować pierniczki za pomocą szablonu. Jest to prosty i szybki sposób na przepiękną dekorację na piernikach lub ciasteczkach!
Szablony do dekoracji można kupić w różnych sklepach cukierniczych z akcesoriami do tortów.
Polecam również trochę twardsze pierniczki, idealne do dekorowania lukrem królewskim.

Ważne! Smak, a nawet kolor pierników dla dzieci zależy od rodzaju przyprawy do piernika, której użyjemy. Wraz z moimi obserwatorami na Instagramie polecam: Kotayni i Krukam.

Składniki na ok 45-50 szt pierników (zależy od wielkości foremek):

- 100 g miodu
- 100 g masła, może być zimne
- 300 g mąki pszennej
- 100 g mąki żytniej pełnoziarnistej
- 5 g kakao
- 100-110 g cukru pudru
- 1 łyżeczka sody oczyszczonej
- 2 jajka, rozm. L
- 10 g przyprawy do piernika

lub zamiennie, zamiast gotowej przyprawy do piernika:

- 8 g cynamonu (2 łyżeczki)
- 1 łyżeczka imbiru mielonego
- 1/2 łyżeczki goździków mielonych
- 1 łyżeczka mielonego ziela angielskiego.

1. W rondelku, na małym ogniu, podgrzewamy miód z masłem, aż otrzymamy jednolitą masę. Zdejmujemy rondelek z palnika i **studzimy masę z miodem przed dodaniem do mąki.** Jeśli macie płynny miód, to wystarczy tylko roztopić masło. Ja często mam już skrystalizowany, gęsty miód, dlatego podgrzewam go razem z masłem.
2. Na stolnicy lub w misce umieszczamy przesiane mąki z kakao, cukrem pudrem, sodą i przyprawą do piernika. Następnie dodajemy jajka i przestudzoną masę z miodem.
3. Wyrabiamy ciasto, aż będzie gładkie i sprężyste. Ciasto może lekko lepić się do rąk (zawiera lepki miód). Nie podsypujemy za dużo mąki, aby nie zaczęło się kruszyć.
4. Gotowe ciasto wkładamy na **ok 30-40 minut do lodówki**.

5. **Schłodzone ciasto dzielimy na kilka kawałków i każdy z nich rozwałkowujemy na grubość ok 4 mm. Polecam stolnicę delikatnie obsypać mąką. Położyć kawałek ciasta i przykryć go kawałkiem papieru do pieczenia. Następnie rozwałkować ciasto przez ten papier. W ten sposób nie trzeba wałka obsypywać mąką i do ciasta nie dostanie się za dużo mąki.**

6. Za pomocą foremek wykrawamy pierniczki i układamy na blaszce, wyłożonej papierem do pieczenia. Zachowujemy odstęp między pierniczkami, ponieważ rosną podczas pieczenia.
   Zanim włożycie blachę z pierniczkami do piekarnika polecam zrobić dziurki w pierniczkach za pomocą słomki, jeśli chcecie je powiesić na choince.
7. Pierniki **pieczemy ok 8-10 minut w 180ºC (bez termoobiegu)**. Gotowe pierniki wyciągamy z piekarnika. **Studzimy pierniki**.
8. **Przechowujemy w szczelnym pojemniku, aby szybko nie wyschły i stwardniały.**
9. Pierniki dla dzieci **dekorujemy lukrem najwcześniej następnego dnia po upieczeniu.**

Dekorowanie pierniczków szablonami:

1. **Na filmie poniżej pokazuję jak udekorowałam pierniki dla dzieci za pomocą szablonu i lukru królewskiego.**
2. Do dekoracji pierników użyłam jadalnego złotego i srebrnego barwnika w proszku
3. Szablony do dekoracji kupiłam na **Aliexpress**. Można takie znaleźć w polskich sklepach cukierniczych z dekoracjami do tortów.
4. **Lukier królewski do dekoracji za pomocą szablonu nie może być luźny, ponieważ będzie się rozpływał podczas dekorowania i wzór będzie niewyraźny. Najlepiej aby był gęsty, o konsystencji pasty (na filmie poniżej pokazuję jaki mniej więcej powinien być).**

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:

- 37 g białka pasteryzowanego
- ok 220 g cukru pudru lub więcej
- biały barwnik lub wybielacz
- opcjonalnie kolorowe barwniki spożywcze w żelu

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 utrzeć 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! Po rozcieńczeniu lukier robi się bardziej kremowy. Wtedy wystarczy dodać trochę wybielacza (białego barwnika) do lukru, aby go wybielić (jeśli potrzebujemy idealnie biały lukier).**
6. Na końcu dodajemy kolorowe barwniki 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 rózgą 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**

Uwagi:

1. Wszystkie składniki na pierniki dla dzieci muszą mieć temperaturę pokojową. Oprócz masła i białek na lukier królewski.
2. **Im cieńsze pierniki tym wychodzą twardsze.** Dlatego nie polecam rozwałkowywać ciasta bardzo cienko.
3. Użyłam mąki pszennej tortowej, typ 450.
4. Każdy piekarnik piecze inaczej. U mnie wystarczyło 180ºC. Z termoobiegiem ustawiamy temperaturę niższą o 15ºC. Długość pieczenia zależy od wielkości i grubości pierniczków.

Smacznego

Niestety na miękkich piernikach nie wychodzą ładnie wzory ze stempelków.

Źródło przepisu: https://www.mojewypieki.com/przepis/szybkie-pierniczki

Podoba Ci się przepis? Będzie mi miło jeśli udostępnisz

go dalej!

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