

PIERNIKI

2 kg mąki
1 kg cukru – z tego odsypać 1 szkl. na **karmel**
1 margaryna
1 1/2 kostki smalcu
3 łyżki kawy zbożowej lub normalnej – zaparzyć w około 1/2 l wody
8 jaj
2 łyżki amoniaku
4-5 łyżek kakao
4-5 paczek przypraw (jeśli małe paczki 20g dają 8-10)
1 łyżeczka cynamonu
1/2 łyżeczki pieprzu
szczypta soli

Przyprawy – sprawdzić skład, nie powinna mieć mąki i cukru (najlepsze to kamis albo kotanyi)

Wszystkie składniki wrzucić do miski i wymieszać (wyrabiać ciasto rękoma).

Karmel : Cukier wsypać do garnka, mieszać i podgrzewać, podczas podgrzewania się spieni, a potem robi ciemno brązowy (nie czarny). Zdjąć z ognia. Może być sporo dymu.

Wcześniej zaparzyć kawę. Jeśli to normalna kawa, fusy trzeba odcedzić. Kawa musi być gorąca i trzeba ją bardzo powoli wlewać do karmelu mieszając.

UWAGA – kawa będzie zimniejsza od karmelu i może on wykipieć z garnka, więc na początku wlewać ostrożnie

Wlać karmel do masy i dalej wyrabiać na gładką masę.
Ciasto odstawić na 24h pod przykryciem, żeby nie wyschło.

Ciasto rozwałkować i wycinać ciastka.
Podczas wałkowania podsypywać mąką, żeby ciasto się przyklejało do blatu.

Grubsze ciasto (ok. 3-4 mm) pierniki miękkie, cieńsze ciasto pierniki twardsze i chrupkie.

Piec w 180 stopniach z termoobiegiem.

Przygotować 3-4 blachy i wyłożyć papierem do pieczenia. Zapełnić blachy piernikami, potem trzeba na bieżąco puste blachy uzupełniać.

Pierwszą blachę wstawić na 10 minut i sprawdzać w jakim czasie pierniki się upiekły i wg tego czasu nastawiać kolejne porcje blach do pieczenia. Zwykle to jest ok. 6-8 minut.

