

Pierniczki de Noël

<p>Type de recette : Gâteau traditionnel de fête</p>	
<p>Ingrédients : pour 4 élèves</p>	<p>Matériel :</p>
<p><u>Pour les pierniczki</u> Farine : 500 g Huile : 80 g Sucre : 180 g Levure chimique : 1 c. à café Miel : 3 c. à soupe Crème fraîche : 150 g Œufs : 2 Epices pour pierniki : 3 petites cuillères Sucre en poudre : Cacao : 30 g Sel : une pincée</p> <p><u>Pour la décoration</u> Lukier, colorants en tube Autres décorations, billes et perles</p>	<p>Gants Couteau, Fourchette, Cuillère Passoire pour tamiser la farine Balance Bols Saladiers Fouet et batteur électrique Point de chauffe Casseroles Cuillère en bois Pinceau Moules de découpe avec formes de Noël Papier sulfurisé (+ stylo) Assiette de présentation – dressing</p> <p>Fond en carton Feuille emballage Raffia</p>
<p>Temps de préparation :</p>	<p>Temps de cuisson :</p>
<p>Pierniki : 30 minutes Repos : 30-40 minutes Temps de cuisson : 15 minutes</p>	
<p>Techniques attendues :</p>	<p>Difficultés :</p>
<p>Réaliser une pâte épaisse Décoration des pierniczki Présenter un paquet assorti (fond en carton, feuille d'emballage, nœud</p>	<p>Peser des ingrédients Bien mélanger la pâte Réaliser/ Etaler une pâte à pierniczki épaisse (5 mm à 1 cm environ) Découper la pâte avec des formes de Noël</p>

<p align="center"><u>Préparation 1</u> Pierniczki (50 de taille classique)</p>	<p align="center"><u>Préparation 2</u> Décoration et Mise en paquet</p>
<p>Dans un saladier moyen ou grand, casser deux œufs et ajouter les 180g de sucre. Bien mélanger.</p> <p>Bien battre au fouet (ou au batteur électrique).</p> <p>Ajouter la crème fraîche et le miel. Mélanger bien.</p> <p>Puis incorporer doucement l'huile tout en mélangeant sans arrêt au fouet.</p> <p>Dans un autre saladier, mettre la farine, les épices pour pierniczki, le cacao et la levure chimique. Bien mélanger à la cuillère.</p> <p>Verser le mélange farine-cacao-épices dans le premier saladier (œuf sucre crème fraîche), éventuellement en tamisant.</p> <p>Incorporer les deux mélanges doucement à la cuillère, puis à la main jusqu'à obtention d'une grosse boule de pâte épaisse.</p> <p>Former une boule compacte, la filmer et la laisser reposer 20 minutes.</p> <p>Préchauffer le four à 180° C.</p> <p>Fariner le plan de travail et la pâte.</p> <p>Étaler la pâte pour obtenir une épaisseur de 5 mm à 1 cm.</p> <p>Découper la pâte avec les petites formes de Noël.</p> <p>Avec le reste de la pâte, reformer une boule à la main, puis étaler à nouveau et découper avec les formes ;</p> <p>Renouveler l'opération s'il faut.</p> <p>Déposer les pierniczki sur les plaques avec du papier sulfurisé, puis enfourner à 180°C pendant environ 15 minutes.</p> <p>Penser à surveiller la cuisson.</p>	<p>Laisser refroidir vos pierniczki avant de les décorer.</p> <p>Pour le glaçage (lukier), faire chauffer de l'eau dans une casserole.</p> <p>Y mettre le sachet de glaçage pour le liquéfier (pas longtemps)</p> <p>Décorer les pierniczki selon vos envies, avec le glaçage, les colorants en tube, les billes et les perles ...</p> <p>Laisser sécher les décorations.</p> <p><u>Pour mettre en paquet :</u></p> <p>Découper un fond en carton carré de 15 cm sur 15 cm.</p> <p>Découper la feuille d'emballage 50 cm sur 50 cm.</p> <p>Déposer le fond carton au centre de la feuille, puis les pierniczki.</p> <p>Fermer le paquet de façon à ce que ce soit joli, en utilisant du ruban ou du raffia.</p> <p>C'est prêt à offrir !</p> <p>Bonnes vacances à toutes et à tous...</p>