

Kujawskie pierniki z ziemniakami

Składniki:

- ziemniaki z własnej uprawy
- miód z lokalnej pasieki
- masło – najczęściej lokalna firma Lacpol z Piotrkowa Kujawskiego lub innych firm, kiedyś stosowano masło własnej roboty z mleka z własnego gospodarstwa. Najlepsze właściwości i walory smakowe posiada masło własnej produkcji. Obecnie się go nie wyrabia, tylko stosuje kupione (najlepiej od lokalnych, mniejszych i sprawdzonych producentów, aby zachować walory smakowe pierników)
- cukier, cynamon, kakao, soda – kupione w sklepie
- jajko z własnej hodowli kur
- mąka z lokalnego młyna w Dobrym – mąka z młyna jest sprawdzona, pochodzi z przemiału ziarna zbóż uprawianych na żyznych czarnoziemach kujawskich. Wypieki z tej mąki mają pożądaną konsystencję
- lukier: cukier puder (kupiony w sklepie)+woda

Wykonanie:

Kilka ziemniaków (4-5) które zostały z obiadu rozgnieść na gorąco tłuczkiem.

Miód - około 250 ml (szklanka) wlać do garnka, podgrzać do rozpuszczenia, dodać $\frac{3}{4}$ szklanki cukru – mieszać, aby się nie skryzalizowało.

Gdy cukier się rozpuści dodać $\frac{3}{4}$ kostki masła, rozgniecione ziemniaki i utrzeć na gładką masę. Pozostawić do wystygnięcia.

Przesiać przez sitko $\frac{1}{2}$ kg mąki oraz przyprawy sypkie (1 łyżka kakao i łyżeczka cynamonu, 1 łyżeczka sody).

Po wystygnięciu dodać mąkę, cynamon, kakao, sodę oraz 1 jajko. Ciasto wyrobić, zagnieść i rozwałkować. Z rozwałkowanego placka wycinać foremką ciastka.

Nagrząć piekarnik do około 180 stopni, wycięte ciastka ułożyć na blasze na papierze do pieczenia, wstawić do nagrzanego piekarnika i piec ok. 10 minut. Przygotować lukier rozpuszczając cukier puder w gotującej wodzie, tak aby lukier nie był za rzadki. Ciepłe pierniki polukrować.

Koło Gospodyń Wiejskich w Bronistawiu, gmina Dobrze (powiat radziejowski)