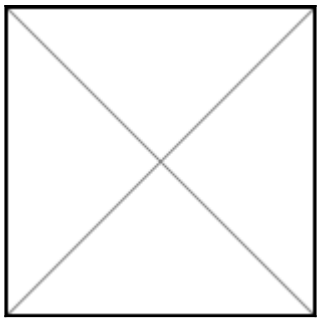

Tekst i zdjęcie: **Scaloops** - Szef Kuchni (1460)

Domowe słodkie sucharki

Lepsze niż kupne

Składniki:

- skórka cytrynowa, 1 szt.
- sól, 1 szczypta
- masło, 6 dag
- żółtka, 2 dag
- jajka, 2 szt.
- mąka , 50 dag
- mleko, 1 szkl.
- cukier, 12 dag
- drożdże, 3 dag

Sposób przygotowania:

Odsypać połowę mąki. Drożdże i cukier rozpuścić w ciepłym mleku, wlać do mąki, wymieszać i rozczyn postawić w ciepłym miejscu do wyrośnięcia. Utrzeć masło dodając po jednym żółtku, po trochu cukier i po jednym jaju. Do masy dodać skórkę cytrynową, soli, wyrośnięty rozczyn z drożdży i drugą połowę mąki. Ciasto starannie wyrobić, postawić do wyrośnięcia. Wyrośnięte ciasto wyłożyć do wysmarowanej, długiej i wąskiej blaszki. Gdy powtórnie podrośnie, posmarować rozbitym jajem i wstawić do miernie nagrzanego piekarnika, upiec (45 min.). Ciasto wyłożyć i po dwóch dniach pokrajać kromki l om grubości, na blasze i lekko zrumienić z dwu stron w piecu miernie nagrzanym. Czekoladę rozgrzać nad parą, gdy rozmięknie zdjąć ją i rozcierać zalewając gęstym syropem. Równocześnie, gdy lukier zacznie gęstnieć, dodawać po kawałeczku masło, które powinno się stopić pod wpływem temperatury syropu. Masło dokładnie rozetrzeć z innymi składnikami lukru. Gdy wszystkie składniki połączą się, ciepłym lukrem polać piernik, lukier szybko rozłożyć równomierną warstwą na całej powierzchni. Jeżeli lukier zanadto gęstnieje w czasie ucierania, należy go rozrzedzić kilkoma kroplami wrzącej wody, tak aby z łatwością lukier można było wylać i rozsmarować przed jego zakrzepnięciem.