

Bolacha de Mel (PIERNICZKI)

Ingredientes

07 kg de farinha de trigo
02 kg mel
08 ovos de galinha
07 colheres de bicarbonato
01 tubinho canela moída
500 gr de manteiga ou margarina
01 litro de água
02 kg açúcar
07 colheres de chá de salamoníaco
01 tubinho cravo moído
01 noz-moscada
06 colheres de açúcar para caramelar

Modo de Fazer

Coloque numa panela ao fogo, água, mel, açúcar, cravo, manteiga e noz- moscada. Quando ferver retirar do fogo, deixar esfriar por alguns minutos. Mexendo com os xaropes quentes adicione 02 kg de farinha, mexendo sempre. Colocar ovos um por um mexendo sempre. Deixar massa esfriar bem, fica meio mole; junto com massa fria colocar o resto da farinha misturada com sal amoníaco e bicarbonato. Deixar massa descansar de 1 a 2 dias.

Como assar

Depois de 2 dias espichar a massa, cortar os bolinhos ou outras formas e assar em forno meio quente. Depois de assado passar no chocolate

Chocolate para Bolacha de Mel

Ingredientes

1 e ½ kg de açúcar
½ litro de água
200 gr nescau

Modo de Fazer

Juntar em uma panela o açúcar, a água e o nescau. Mexer bem e deixar ferver. Mexendo sempre para não escapar da panela. O ponto é testar com 2 colheres esfregando uma n outra se começar o açúcar com a fricção é ponto de usar. Coloque as bolachas aos poucos um uma bacia e colocar o chocolate, sacudir para misturar bem. Refazer esse processo aos poucos e com bolachas logo depois de assadas, pois estão mais firmes.

Ou colocar o glacê real e decorar com confetes.