

Pastelitos con miel y especias

Son muy populares en toda Polonia aunque su “capital” es la histórica ciudad de Torun.

Tradicionalmente, los *piernik* no pueden faltar durante la Navidad y la ventaja de esta receta es poder preparar la masa con antelación para darle tiempo a madurar.

- 250 gramos de miel
- 1 vaso de azúcar moreno
- 120 gramos de mantequilla
- 500 gramos de harina
- 2 huevos
- Un cuarto de vaso de leche fría
- Un pellizco de sal
- Una cucharada y media de bicarbonato
- Media cucharada de cacao en polvo
- Medio vaso de nueces (desmenuzadas)
- Un cuarto de vaso de uvas pasas
- Un cuarto de vaso de corteza de naranja caramelizada

Especias:

2 cucharadas de café de canela molida

1 cucharadita y media de clavos molidos

1/2 cucharadita de cardamomo molido

1/2 cucharadita de jengibre molido

1/4 cucharadita de nuez de moscada molida



Preparación

Calentar la miel, el azúcar y la mantequilla a fuego lento removiendo con una cuchara de madera hasta que se mezclen los tres ingredientes. Añadir frutos secos y las especias, remover bien.

En un bol mezclar la harina (dejar un poco para después) con los huevos, pizca de sal, bicarbonato diluido en leche fría y el cacao en polvo. Añadir la miel con especias (no puede estar muy caliente) y mezclar bien a mano o con un robot. Cuando la masa ya se vuelva homogénea, añadir el resto de la harina y mezclar.

Esta masa, cubierta con un paño de cocina en un recipiente limpio se puede guardar durante semanas en un lugar fresco para que madure. Al cabo de algunas semanas, la masa se volverá más dura y servirá para extenderla con un rodillo, hacer pastelitos de diferentes formas y hornearlos a la temperatura media. Como toque final, se pueden adornar con productos de pastelería.



En Torun se preparan los pasteles también con fines decorativos

Museo de Piernik (Muzeum Piernika) en Torun: <http://www.muzeumpiernika.pl/?page=home-english>