

# Pierniczki

Autor: **kala83**Przepisów: **39** Ocena: **1157**

&gt; 6 os.



&gt; 60 min



łatwe



tanie



## Składniki:

- 1 kg mąki pszennej
- 25 dkg margaryny
- 40 dkg miodu
- 2 op przyprawy do pierników
- 2 łyżeczki sody
- 2 łyżki mleka
- 2 duże jajka
- 1,5 szkl cukru pudru

## Sposób przygotowania:

- 1 W garnku rozpuścić margarynę, miód i cukier puder. Przestudzić.



- 2 Do miski przesiać mąkę, wsypać przyprawę do pierników, wbić jajka, dodać przestudzoną masę miodową. Sodę rozpuścić w mleku i też dodać do miski.



- 3 Wszystko dokładnie zagnieść. Jeśli ciasto byłoby zbyt gęste można dodać 1-2 łyżki gęstej, kwaśnej śmietany lub mleka.



- 4 Ciasto rozwałkować na grubość ok. 0,5 cm. Wykrajać dowolne kształty. Piec na papierze do pieczenia 10-11 min w temperaturze 180 st.C



- 5 Gotowe pierniczki możemy ozdobić np lukrem ( u mnie zdjęcie jeszcze przed tą czynnością ).



Ucieramy na zimno sok z 1 cytryny z 1 szkl cukru pudru. Ewentualnie można dodać kilka kropli esencji np rumowej.



Twoje notatki do przepisu: