

Pierniczki

Autor: **dalijka**Przepisów: **26** Ocena: **611**

5-6 os.



> 60 min



Średnie



przystępne



Składniki:

- miód płynny, 1/4 szklanki
- Miękkie masło, 5 łyżek
- brązowy cukier (lepiej dać cukier puder), 0,5 szklanki
- jajko, 1
- mąka, 2 i 1/4 szklanki
- przyprawa do piernika, 3 łyżeczki
- kakao, 1 łyżeczka opcjonalnie

Sposób przygotowania:

- 1 Wszystkie składniki wymieszać (najlepiej w misce) a następnie wyrobić. Ciasto rozwałkować (na ok 3 mm), podsypując mąką przy wałkowaniu. Następnie wycinać pierniczki i układać na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia.
- 2 Piec ok 10 min w 180 stopniach. Nie przepiekać bo zgorzknieją.
- 3 Ciastka długo się przechowują w szczelnie zamkniętej puszcze. Miękną po wyciągnięciu chłonąc wilgoć z powietrza. przepis z : <http://mojewypieki.blox.pl/html>

Twoje notatki do przepisu: