

# Pierniczki na śmietanie

Autor: **izek**Przepisów: **208** Ocena: **5250**

&gt; 6 os.



&gt; 60 min



łatwe



tanie



## Składniki:

- Mąka pszenna 1,5 kg
- Miód 1,5 szklanki
- Cukier puder 2 szklanki
- Margaryna 1,5 kostki
- Soda oczyszczona 2,5 łyżeczki
- Proszek do pieczenia 2 łyżeczki
- Jajka (całe) 2 szt.
- Żółtka 4 szt.
- Kakao 3 łyżki
- Śmietana kwaśna 1 szklanka
- Przyprawa do piernika 2 opakowania

## Sposób przygotowania:

- 1 W rondelku zagotować miód i 1,5 szklanki cukru pudru, zmniejszyć ogień. Dodać do tego margarynę i podgrzewać do momentu jej całkowitego rozpuszczenia. Na koniec dodać śmietanę, dokładnie wymieszać i zdjąć z ognia, aby całość przestygła.
- 2 W misce wymieszać mąkę, kakao, przyprawę do piernika, sodę oraz proszek do pieczenia. Jajka i żółtka ubić na parze z 0,5 szklanki cukru pudru. Dodać to do rondelka z wcześniej przygotowaną masą, dokładnie wymieszać i wlać do miski z mąką. Całość dokładnie wyrobić i pozostawić ciasto w chłodnym miejscu na min. 4 godziny (ja zostawiłam na całą noc).
- 3 Po schłodzeniu ciasta, dzielimy je na mniejsze kawałki i rozwałkowujemy (nie za cienko) na ok. 0,5 – 1 cm. Pierniki układamy na blaszce i pieczemy ok. 6-8 minut w temp. 175 stopni.



Twoje notatki do przepisu: