

Pierniczki z miodem (bez cukru)



Autor: **mimiwiki**
Przepisów: **571** Ocena: **15747**

> 6 os. 60 min łatwe tanie



Składniki:

- na 2 blachy - ok. 60-70 szt
- - 250 g mąki
- - 1/2 szklanki płynnego miodu
- - 50 g masła
- - 1 jajko
- - 1/2 łyżeczka sody
- - 1/2 opakowania przyprawy do ciasteczek korzennych
- - różności do zdobienia - lukier , posypki, orzechy, migdały, wiórki kokosowe,

Sposób przygotowania:

- 1 Mąkę i przyprawę do pierników mieszamy na stolnicy. Robimy wgłębienie i dodajemy miód, masło, jajko i sodę. Zagniatamy ciasto, aż będzie gładkie i elastyczne. Wałkujemy kawałki ciasta na cienkie placki. Wykrawamy foremkami dowolne kształty. Pieczemy ok. 10-12 min w piekarniku nagrzanym do 160-180 stopni.

Kiedy pierniczki wystygną możemy je dekorować.
Z TYCH PROPORCJI WYCHODZI NAM OK. 60-70 PIERNICZKÓW.

My dekorujemy własnoręcznie zrobionym lukrem, posypkami czekoladowymi, kokosowymi, migdałami itp.



mojekuchennerewelacje.blogspot.com

Twoje notatki do przepisu: