

Ciasteczka korzenne



Autor: **programistapogodzinach**
Przepisów: 123 Ocena: 1086

 3-4 os.  30 min  łatwe  tanie

Składniki:

- 2 szklanki mąki
- 1 łyżka przyprawy do piernika
- 1 jajko
- kostka masła(170g większość producentów)
- 1,5 łyżeczki cynamonu
- 1/3 łyżeczki gałki muskatołowej
- pół łyżeczki imbiru
- 3/4szklanki cukru pudru
- 1 łyżka miodu

Sposób przygotowania:

- 1 Przepis jest na tyle prosty, że nie ma sposobu, żeby nie wyszły :D Startujemy zatem, do miski przesypujemy mąkę, dodajemy cukier i przyprawy. Zaczęło się bardzo zacnie, w kuchni pięknie pachnie :) Ja w dzieciństwie nie miałem takich atrakcji niestety, ale mój maluszek będzie miał zawsze :) Pierwsza wigilia w życiu takiego maluszka to duża rzecz, więc wszystko musi być, zapięte na ostatni guzik :) Dobra wiem, rozmarzyłem się, wróćmy jednak do przepisu :) Do tego wszystko dorzucamy posiekane masło, wbijamy jajko i dokładamy łyżeczkę miodu. Wszystko razem mieszamy, a następnie zagniatamy, gdy ciasto nie będzie kleiło się do ręki to znak, że jest gotowe :D
- 2 Na posypany blat mąką, wykładamy ciasto i je rozwałkowujemy na około 1 cm grubości. Następnie wycinamy kształty i wykładamy na papier do pieczenia. Wrzucamy do piekarnika na 8-10 minut, pieczemy w 180°C. Smacznego!

Ciasteczka już na 2-3 dzień powinny, zmięknąć na tyle, by można było je swobodnie jeść :)

Twoje notatki do przepisu: