

Ekspresowe pierniczki.



Autor: **Befado**
Przepisów: **39** Ocena: **482**



3-4 os.



30 min



łatwe



tanie

Składniki:

- 2 czubate szklanki maki
- 1 szklanka cukru
- 170 g. śmietany 18%
- 1 jajko
- 1 cubata łyżka przyprawy do piernika
- 1/2 łyżeczki sody oczyszczonej
- szczypta soli
- skórka starta z 1 pomarańczy

Sposób przygotowania:

- 1 Do miski wsypać cukier.
Dodać sodę oczyszczoną, wlać śmietanę i wbić jajko.
Składniki zmiksować.
Następnie wsypać przyprawę do piernika, mąkę, sól oraz skórkę z pomarańczy.
Całość wymieszać za pomocą łyżki.
- 2 Wilgotnymi dłońmi formujemy kulki wielkości orzecha włoskiego i ułożyć na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia, zostawiając pomiędzy nimi odstępy.
Piec przez 15-20 minut w temperaturze 180 stopni.

Twoje notatki do przepisu: