

Pierniczki



Autor: **nikola2005**
Przepisów: **109** Ocena: **5128**

5-6 os. > 60 min łatwe tanie



Składniki:

- 4 szkl. mąki
- 1 szkl. cukru pudru
- 1 szkl. miodu (użyłam prawdziwego wielokwiatowego)
- 1 jajko
- 0.5 kostki Kasi
- 1 łyżeczka sody
- 1 opakowanie przyprawy do pierników
- 2-3 łyżki kakao

Sposób przygotowania:

- 1 Mąkę + kakao przesiać i wymieszać z sodą. Dodać jajko. Miód podgrzać wraz z margaryną, cukrem pudrem i przyprawą. Pozostawić do wystudzenia po czym wlać do mąki.

Zagnieść ciasto i wyrabiać aż będzie gładkie i elastyczne.

Można odstawić do lodówki na kilka godz. bądź też robić pierniczki od razu.

Jeśli nasze pierniczki będą zdobiły choinkę to należy przed upieczeniem za pomocą słomki zrobić dziurki!!



- 2 Piec w średnio nagrzanym piekarniku około 10 -15 minut. Trzeba uważać, żeby nie zrumieniły

się zbyt mocno!!
Piekałam w temp. 160"

Jakiś czas po upieczeniu można polukrować

Lukier:

1 białko

1.5 - 2 szkl. przesianego cukru pudru

kilka kropel aromatu cytrynowego

* pierwszego dnia po upieczeniu pierniczki są twarde, na 2-3 dni przed jedzeniem należy je wyciągnąć i pozostawić odkryte aby mogły wchłonąć wilgoć z powietrza, można również włożyć do puszki w której przechowujemy pierniczki kawałek jabłka



Twoje notatki do przepisu: