

Pierniczki



Autor: **rodzinka500**
Przepisów: **66** Ocena: **807**

> 6 os. 60 min łatwe tanie



Składniki:

- mąka pszenna 1 kg
- masło lub margaryna 300 g
- cukier 250 g
- miód 250 g
- przyprawa korzenna do piernika 3,5 -4 łyżeczki
- cynamon 2 łyżeczki
- kakao 4 łyżki
- proszek do pieczenia 1 łyżeczka
- soda oczyszczona 2 łyżeczki
- żółtka 3 szt.
- smietana słodka 30% 4-5 łyżek
- lukier , polewa czekoladowa
- do ozdobienia pierników , np. posypka cukrowa , pisaki

Sposób przygotowania:

- 1 Masło, cukier, miód , przyprawę korzenną, cynamon i kakao przełożyć do garnka. Podgrzewać , ciągle mieszając, aż wszystko się połączy. Zostawić do ostygnięcia. Sode oczyszczoną rozpuścić w 2 łyżkach wody. Wmieszać do masy miodowej np. trzepaczką i dodać żółtka. Mąkę wymieszać z proszkiem do pieczenia. Połączyć z masą miodową i zagnieść ciasto . Na końcu dodać ok. 4-5 łyżek śmietany , wyrobić szybko ciasto. Rozwałkujemy ciasto na grubość 5- 7 mm. Z ciasta wykrawamy foremkami ciasteczka. Piec 10 min. w temp. 180*C. Robimy lukier , albo polewa czekoladowa. Dekorujemy według swego uznania. Smacznego.



Twoje notatki do przepisu:

