

PIERNICZKI



Autor: **illonaw26**
Przepisów: **19** Ocena: **461**



5-6 os.



15 min



średnie



przystępne



Składniki:

- margaryna, 0,5 kostki
- mąka, 0,5 kg
- jajko, 1 szt
- przyprawa do piernika, 1 opakowanie
- soda, 1 łyżeczka
- szczypta soli
- miód sztuczny, 400ml (1szkl)
- cukier puder, 20 dag
- kakao (jeśli mają być ciemne, jeśli nie, nie dodawać kakao), 2-3 łyżeczki

Sposób przygotowania:

- 1 Miód rozpuścić, ale nie zagotowywać. Jeżeli będzie zbyt gorący, ostudzić lekko. Mąkę i sodę przesiać, dodać sól i miód, i resztę składników.
- 2 Wyrobić ciasto, aż do połączenia składników. Rozwałkować na placki o grubości 0,5cm i wykrawać pierniczki.
- 3 Układać na blaszce w równych odstępach i piec w 150°C - piekarnik z termoobiegiem, przez 10-15 min. Upieczone pierniczki polukrować i udekorować. Smacznego!

Twoje notatki do przepisu: