

Pierniczki

Autor: **xagness**Przepisów: **58** Ocena: **1223**

> 6 os.



60 min



średnie



przystępne

Składniki:

- mąka, 1kg
- Miód, 250g
- cukier, 250g
- margaryna, 350g
- przyprawa do pierników, 1 opak.
- cynamon, 1/2 łyżeczki
- soda, 1 i 1/2 łyżeczki
- proszek do pieczenia, 1 łyżeczka
- jajka, 5
- kakao, 2 łyżki

Sposób przygotowania:

- 1 Miód, cukier, margarynę - roztopić i przestudzić.
- 2 Do mąki dodać : przyprawę do pieczenia, proszek do pieczenia, sodę, kakao, całe jajka oraz wystudzoną masę i razem to wszystko wyrobić.
- 3 Ciasto schłodzić w lodówce przez ok 1 godz.
- 4 Po tym czasie wyjąć ciasto z lodówki, rozwałkować i wycinać foremkami różne wzory. Piec 5 min w piekarniku w temp. 200st. C. Ale ogólnie to trzeba do nich zaglądać i jak uznamy że są już gotowe to je wyciągamy ;)
- 5 Ja dodałam od siebie jeszcze 0,5 kostki grożdzy i trochę więcej mąki bo ciasto było jak dla mnie za rzadkie ;) A drożdże zwyczajnie pokruszyłam do mąki ;)

Twoje notatki do przepisu: