

Pierniczki Smakowe

Autor: **asia111**Przepisów: **11** Ocena: **229**

> 6 os.



> 60 min



Średnie



przystępne



Składniki:

- mąka tortowa, 1 kg
- kasia, 250 g
- Miód, 250 g
- cukier, 1 szklanka
- jajka, 3 szt
- kakao, 3 czubate łyżki
- przyprawa do piernika, 2 łyżki
- soda oczyszczona, 1 łyżeczka
- czekolada i posypka do dekoracji

Sposób przygotowania:

- 1 Rozpuścić margarynę i cukier, dodać miód- wymieszać i przestudzić.
- 2 Dodać przyprawę do piernika, kakao i jajka- wymieszać.
- 3 Do miski wsypać mąkę, dodać łyżeczkę sody oczyszczonej rozpuszczonej w łyżce wody, przelać masę.
- 4 Wszystkie składniki wymieszać, następnie ugniać ciasto na jednolitą masę.
- 5 Rozwałkować na grubość ok 2-3 mm i wycinać pierniczki.
- 6 Piec w 180 C przez 10 minut.
- 7 Rozpuścić czekoladę, posmarować nią pierniczki i posypać kolorową posypką, pozostawić kilka godzin do stężenia czekolady.
- 8 Przy małych foremkach wychodzi ponad 400 pierniczków !!!!

Twoje notatki do przepisu: