

Pierniczki świąteczne



Autor: **listek**
Przepisów: **29** Ocena: **1437**

 5-6 os.  30 min  średnie  przystępne

Składniki:

- margaryna, 50 g
- Miód, 200 g
- cukier, 200 g
- mąka, 450 g
- jajko, 1
- kakao, 1 łyżka
- proszek do pieczenia, 1 łyżeczka
- lukier, posypka do dekoracji
- przyprawa do pierników

Sposób przygotowania:

- 1 Miód, cukier i margarynę rozpuścić na patelni z łyżką wody, dodać przyprawę do pierników - zagotować a następnie wystudzić.
- 2 Mąkę wymieszać z proszkiem, kakao, dodać jajko oraz wystudzoną masę z patelni. Zagnieść ciasto, posypać mąką i zawinąć w folię aluminiową - odłożyć do lodówki na kilka dni.
- 3 Po tym czasie ciasto wałkujemy na grubość ok. 0,5 cm i foremkami wykrawamy pierniczki. dekorujemy lukrem wg uznania.

Twoje notatki do przepisu: