

Pierniki



Autor: **torcikowo**
Przepisów: 45 Ocena: 585

 5-6 os.  60 min  łatwe  tanie

Składniki:

- 80 g masła
- 1/2 szklanki cukru pudru
- 1 jajko
- 2 i 1/4 szklanki mąki pszennej
- 1 łyżeczka sody oczyszczonej
- 1,5 - 2 łyżki przyprawy korzennej do piernika
- 1 łyżeczka kakao
- 1/4 szklanki miodu

Sposób przygotowania:

- 1 Miód, masło i cukier podgrzać w garnuszku i wymieszać, do rozpuszczenia się cukru, przestudzić. Dodać pozostałe składniki i wszystko wyrobić. Jeśli ciasto będzie zbyt sypkie dodać więcej płynnego miodu do osiągnięcia odpowiedniej konsystencji i powtórnie wyrobić. Jeśli ciasto będzie zbyt miękkie, schłodzić (będzie się lepiej wałkowało). Rozwałkować na grubość ok 2 mm i wycinać.
Pieklam w temp. 180 stopni przez ok 8-10 min.

Twoje notatki do przepisu: