

Piernikowe aniołki

Autor: **wiola1100**Przepisów: **129** Ocena: **4607**

> 6 os.



30 min



średnie



przystępne

Składniki:

- jajka, 3 sztuki
- żółtka, 2 sztuki
- cukier, pół szklanki
- Miód, pół szklanki
- mąka, 3 szklanki
- przyprawa do piernika, torebka
- soda, 1 łyżeczka

Sposób przygotowania:

- 1 Jajka i żółtka ubić z cukrem na puszystą masę, dodawać stopniowo mąkę wymieszaną z przyprawą i sodą na końcu dodac miód i wszystko razem dokładnie wymieszać, ciasto odstawić na całą noc do lodówki aby dojrzało; następnego dnia rozwałkować i wykrawać aniołki i piec 175 stopniach na złoty kolor ok. 10-15 minut. Wystudzone ozdobić według własnego pomysłu.

Twoje notatki do przepisu: