

# Świąteczne pierniczki

Autor: **Joasia2**Przepisów: **23** Ocena: **294**

&gt; 6 os.



&gt; 60 min



Średnie



przystępne



## Składniki:

- mąka, 500-600 g
- cukier, 200 g
- Miód, 1/2 szkl
- jajka, 2 szt
- masło, 200 g
- proszek do pieczenia, 1.5 łyżeczki
- cynamon, 2 łyżeczki
- zapach waniliowy, 1 łyżeczka
- Gałka muskatołowa, mielony imbir, kardamon, po 1 łyżeczce

## Sposób przygotowania:

- 1 Masło z cukrem ubić dokładnie mikserem. Dodać jaja, lekko podgrzany miód, zapach waniliowy. Mąkę wymieszać z proszkiem do pieczenia i przyprawami. Dodać do masy maślanej wymieszać i szybko zagnieść, aż składniki się połączą. Włożyć ciasto do lodówki na godzinę (można zostawić na noc). Kiedy stwardnieje, podzielić na mniejsze części i rozwałkować placki grubości 3 mm. Wyciąć foremką ciastka i ułożyć na blasze na pergaminie. Wstawić do piekarnika o temp. 180 st. C, piec 12-15 minut, w zależności od piekarnika, aż się zrumienią.
- 2 Lukier: szklanka cukru pudru, 2-3 łyżki soku z cytryny. Cukier puder połączyć z sokiem cytrynowym mikserem na jednolitą, gładką masę. Smarować wystudzone pierniczki i od razu dekorować. Ja wykorzystałam jadalne perełki i maczek dekoracyjny.

## Twoje notatki do przepisu: