



Pierniczki

Autor: Kamila O

Danie: **Podwieczorek,**

Osób: **4**

Czas: **Powyżej 1h**

Poziom trudności: **Łatwe**

Przygotowanie

Margarynę rozpuścić na małym ogniu, dodać miód i razem połączyć, pozostawić do wystygnięcia. Jajka utrzeć z cukrem i połączyć z wystudzoną margaryną z miodem. Następnie wsypać produkty sypkie i wszystko razem wyrobić, przełożyć w torebkę foliową, zawinąć i włożyć na całą noc do lodówki. Na drugi dzień wyjąć, podzielić na kawałki i rozwałkować na podsypanej mące stolnicy na grubość ½ cm. Układać na blasze wyłożonej papierem i piec ok. 12 min. w temperaturze 175°C. Po wystudzeniu można ozdobić.

Składniki:

125 g masła Łaciate

3 jajka

500 g mąki pszennej

½ szkl. miodu

1 łyżeczka cynamonu

100 g cukru

1 łyżeczka kakao

3 łyżeczki przyprawy do piernika

2,5 łyżeczki proszku do pieczenia

Ozdoby cukiernicze