



Słodkie pierniczki

Autor: Śnieżynka

Osób: 10

Czas: **Do 1h**

Poziom trudności: **Łatwe**

Przygotowanie

Krok 1

Miód, masło i cukier, cukier waniliowy włożyć do garnka, podgrzać, wymieszać, ostudzić.

Krok 2

Mąkę wymieszać z kakao, proszkiem i przyprawą do pierników. Dodać jajko, sól, sodę wymieszaną z wodą, miód z masłem i zagnieść ciasto.

Krok 3

Następnie rozwałkować i foremkami o dowolnych kształtach wykrawać ciasteczka. Ułożyć na wyłożonej papierem do pieczenia blaszce i włożyć do nagrzanego piekarnika. Piec około 12-15 minut w temperaturze 180°C.

Krok 4

Upieczone, zimne pierniczki ozdobić według własnego upodobania.

Wskazówki

Ozdobić według własnego uznania.

Składniki:

- 15 dag masła łaciate
- 25 dag miodu
- 1 szkl. cukru
- ½ kg mąki pszennej
- 3 łyżki kakao
- 1 przyprawa do pierników
- 1 łyżka cukru waniliowego
- Szczypta soli
- 1 jajko
- 1 łyżeczka sody oczyszczonej
- 1 łyżka wody
- ½ łyżeczki proszku do pieczenia
- Lukier