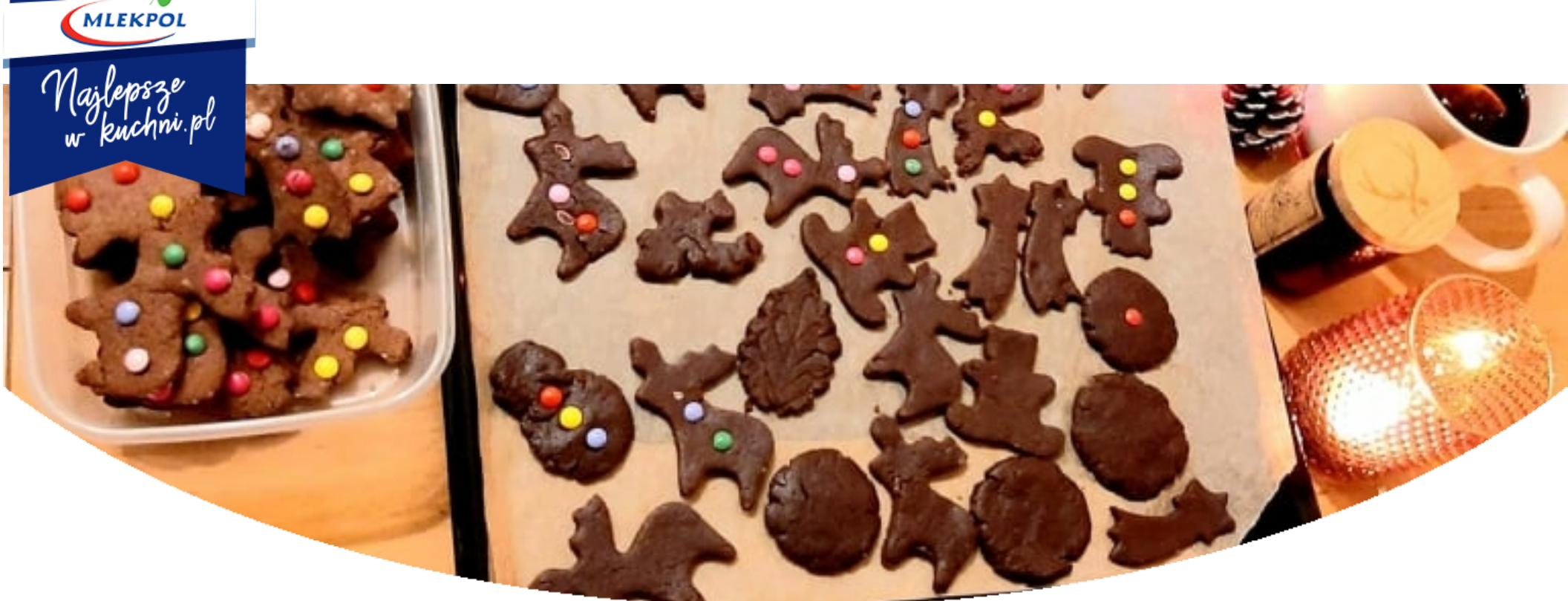




Świąteczne Ciasteczka

Autor: Agusia

Danie: **Deser,**

Osób: **4**

Czas: **Do 1h**

Poziom trudności: **Łatwe**

Przygotowanie

Krok 1

Do garnuszka przekładam miód, cukier, masło i przyprawę do piernika, podgrzewam na małym ogniu do całkowitego rozpuszczenia się składników. Odstawiam do wystudzenia.

Krok 2

W osobnej misce łączę ze sobą mąkę z sodą i szczyptą soli, następnie dodaję roztrzepane jajko i przestudzony płyn. Zagniatam na gładkie ciasto, dzielę je na 2 części, owijam folią spożywczą i wstawiam do lodówki.

Krok 3

Błat posypuję lekko mąką. Biorę jedną część ciasta i rozwałkowuję na placeko grubości ok 0,5 cm. Wykrawam pierniczki i układam je na wyłożoną papierem do pieczenia blachę w odstępach ok. 1 cm. Pierniczki ozdabiam kolorowymi cukierkami. Wstawiam do rozgrzanego do 180 C piekarnika i piekę przez ok 10 do 12 minut. Gotowe pierniczki studzę.

Ciasto

- 250 g mąki pszennej,
- 125 ml płynnego miodu,
- 100 g drobnego cukru,
- 75 g masła łaciate,
- 1 małe jajko,
- 0,5 łyżeczki sody oczyszczonej,
- szczypta soli,
- 1 opakowanie przyprawy do piernika
- kolorowe cukeirki/draże do dekoracji lub lukier