



Pierniczki z mąką orkiszową

Autor: Bożena Kujawska

Danie: **Deser, Kolacja,**

Osób: **4**

Czas: **Do 1h**

Poziom trudności: **Łatwe**

Przygotowanie

Krok 1

Do rondelka wlać mleko, dodać cukier, miód i masło i podgrzewać do rozpuszczenia się składników, a następnie ostudzić. Obie mąki połączyć ze sobą, dodać proszek do pieczenia oraz sodę, wsypać przyprawę do piernika i wymieszać. W mące zrobić dołek, wlać ostudzona masę, wbić jajko i zagnieść ciasto. Wałkować na stolnicy posypanej mąką, wykrawać pierniczki i piec na blasze wyłożonej pergaminem przez 10 minut w piekarniku nagrzanym do 180 stopni C. Po upieczeniu i ostudzeniu dekorujemy wg uznania, bez lukru i dekoracji też są smaczne.

10 dag mąki orkiszowej,

15 dag mąki tortowej,

1 jajko,

2 łyżki miodu,

12,5 dag masła łąciate,

1/4 szklanki mleka łąciate,

10 dag cukru,

1 łyżeczka proszku do pieczenia,

1 łyżeczka sody oczyszczonej,

2 łyżki przyprawy do piernika