





Domki z piernika

przepisy.pl

 30 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 10 minut  170-180 °C 

Składniki:

- jajko - 5 sztuk
- cukier - 0.5 kilogramów
- mąka - 1.5 kilogramów
- miód - 0.5 kilogramów
- Kostka do pieczenia Kasia** - 2 opakowania
- soda - 1 łyżeczka
- kakao - 5 dekagramów
- przyprawa do piernika - 1 opakowanie

Sposób przygotowania:

1. 250 g cukru rozpuścić na patelni na złoty kolor.
2. Następnie dolać jedną czwartą szklanki wody, Kasię oraz miód i chwilę gotować.
3. Dokładnie wymieszać i wystudzić.
4. Dodać kakao, przyprawy oraz mąkę wymieszaną z proszkiem do pieczenia i wymieszać.
5. Ubić jajka z pozostałym cukrem i powoli dodawać do masy dokładnie mieszając.
6. Wierzch cieniutko posypać mąką i pozostawić do następnego dnia.
7. Ciasto rozwałkować, wykrawać kształty i piec na złoty kolor (170-180 st.), następnie udekorować.
8. Domki sklejać rozpuszczonym na patelni cukrem. Miłej zabawy!!

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl