





przepisy.pl

FIŃSKIE PIERNICZKI KORZENNE



 15 minut  Łatwe

Składniki:

- Kostka do pieczenia Kasia** - 20 dekagramów
- miód - 120 mililitrów
- jajko - 2 sztuki
- cukier - 20 dekagramów
- mąka - 60 dekagramów
- soda oczyszczona - 2 łyżeczki
- kardamon - 1 łyżeczka
- cynamon - 1 łyżeczka
- imbir - 1 łyżeczka

Wskazówki pieczenia:

 20 minut  180 °C 

Sposób przygotowania:

1. Kasię, miód, przyprawy oraz cukier wymieszać mikserem.
2. Miksując, dodawać jajka aż powstanie jasnobrązowa masa.
3. Przesiać do niej mąkę z sodą.
4. Zagnieść ciasto, uformować kulę i odłożyć do lodówki na 30 minut.
5. Rozwałkować ciasto na placek o grubości około 5 mm, szklanką wycinać pierniczki.
6. Piec 10-12 minut w 180°C, aż nabiorą brązowo-złocistego koloru.
7. Pierniczki można udekorować lukrem lub czekoladą.

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