



# Pierniczki

przepisy.pl



 15 minut  Łatwe

## Składniki:

- Kostka do pieczenia Kasia** - 1 opakowanie
- mąka - 4 szklanki
- cukier - 1.5 szklanek
- miód - 7 łyżek
- jajka - 4 sztuki
- soda oczyszczona - 2 łyżeczki
- przyprawa do piernika - 3 łyżki
- pisaki cukrowe

## Wskazówki pieczenia:

 10 minut  180 °C 

## Sposób przygotowania:

1. Miód podgrzewamy w kąpeli wodnej, aż przybierze postać płynną.
2. Mąkę przesiewamy na stolnicę, tworząc kopiec z dziurą w środku, do której wlewamy miód, wyrabiamy ciasto, dodajemy resztę składników do ciasta.
3. Zagniatamy.
4. Rozwałkowujemy ciasto o grubości około 0.5 cm, wycinamy pierniczki.
5. Przed pieczeniem można posypać migdałami, goździkami, maczkiem itp., lub po pieczeniu, gdy ostygną, dekorować pisakami.
6. Pieczemy w piekarniku rozgrzanym do 180 stopni około 10 minut. Odstawiamy w (najlepiej) kamienny garnek do zmięknienia

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)