





Pierniczki Babci Stasi

przepisy.pl

 60 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 15 minut  180 °C 

Składniki:

- mąka - 1 kilogram
- Kostka do pieczenia Kasia** - 1 opakowanie
- mleko - 0.5 szklanek
- miód - 0.75 szklanek
- cukier - 1 szklanka
- jajko - 2 sztuki
- żółtko - 1 sztuka
- amoniak - 2 łyżeczki
- kakao - 6 łyżek
- przyprawa do piernika - 1 opakowanie

Sposób przygotowania:

1. Mleko podgrzać i rozpuścić w nim cukier i Kasię.
2. Dodać miód.
3. Gdy będzie letnie, wlać do mąki.
4. Dodać jajka i żółtko, amoniak, kakao i przyprawy.
5. Wyrobić ciasto.
6. Najlepiej odstawić na dobę i następnego dnia rozwałkować i wykrawać pierniczki.
7. Piec ok. 15 minut.
8. Polukrować.
9. Ozdobić.

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