



Pierniczki korzenne

przepisy.pl



30 minut



8 osób



Łatwe

Składniki:

- mąka - 1 kilogram
- miód - 20 dekagramów
- miód sztuczny - 20 dekagramów
- cukier puder - 40 dekagramów
- margaryna - 24 dekagramy
- jaja - 2 sztuki
- soda oczyszczona - 2 łyżeczki
- duża przyprawa korzenna - 2 opakowania

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

Sposób przygotowania:

1. Wysypać połączone sypkie składniki na stolnicę, utworzyć wgłębienie. Wbić w nie jaja i wrzucić posiekaną margarynę oraz wlać miód. Wyrobić na gładką masę. Rozwałkować masę na grubość ok 1 cm i powykrawać foremkami pierniczki.
2. Blachę wyłożyć pergaminem i kłaść na niej pierniczki w odstępach ok 2 cm, gdyż pierniczki napęcznieją i trochę urosną. Piec 10 minut w temp. 150 st. C.
3. Po wyciągnięciu zostawić do ostygnięcia. Po kilku minutach pierniczki zaczną twardnieć. Aby stały się miękkie i dosłownie rozplływające się w ustach potrzeba 3-4 tygodni. Od 10 lat piekę je na Święta Bożego Narodzenia już w ostatnich dniach listopada, zamykam w puszkach i stawiam na szafkach w kuchni. I tak sobie dochodzą przez miesiąc. Po miesiącu zostaje ich co prawda połowa, bo nikt nie potrafi oprzeć się ich zapachowi i smakowi, ale za to po miesiącu są wyśmienite! Gwarantuję, że takich pierniczeków nie znajdziecie w sklepach.

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