





Pierniczki na choinkę

przepisy.pl



 15 minut  Łatwe

Składniki:

- Kostka do pieczenia Kasia** - 0.5 opakowań
- cukier brązowy - 0.33 szklanek
- miód spadziowy - 0.5 szklanek
- powidła śliwkowe - 3 łyżki
- jajko - 1 sztuka
- mąka - 2 szklanki
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka
- soda oczyszczona - 0.33 łyżeczek
- przyprawa do piernika - 1 opakowanie

Wskazówki pieczenia:

 15 minut  180 °C 

Sposób przygotowania:

1. W rondelku rozpuszczamy miód, Kasię i cukier.
2. Dodajemy jajko i powidła śliwkowe, mieszamy.
3. Jak wystygnie, dodajemy proszek, sodę i przyprawę, mieszamy i powoli dodajemy mąkę.
4. Gdy będzie gotowe o odpowiedniej konsystencji i nie będzie się kleić do rąk, rozwałkowujemy je na 0,5 cm.
5. Później wycinamy foremkami różne kształty.
6. Robimy dziurki na nitki do powieszenia.
7. Pieczemy w 180 stopniach.
8. Po upieczeniu ozdabiamy, miodem makiem, lukrem, rodzynekami itp.

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