





Pierniczki świąteczne

przepisy.pl

 15 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 20 minut  170 °C 

Składniki:

- Kostka do pieczenia Kasia** - 100 gramów
- mąka - 500 gramów
- cukier - 1 szklanka
- miód - 1 szklanka
- jaja - 4 sztuki
- śmietana gęsta - 0.5 szklanek
- soda oczyszczona - 1 łyżeczka
- przyprawa do piernika - 1 opakowanie
- cukier puder - 0.75 szklanek
- sok z cytryny - 2 łyżki

Sposób przygotowania:

1. W rondelku rozpuścić Kasię, miód i cukier. Przestudzić, wbić jajka, wlać śmietanę i sodę rozpuszczoną w łyżce letniej wody. Wsypać przyprawę do pierników. Dodać mąkę i zagnieść niezbyt twarde ciasto.
2. Ciasto rozwałkować na ok. 1 cm grubość. Foremkami wykroić różne kształty. Ciastka ułożyć na blaszce wyłożonej pergaminem.
3. Piec 20 min. w temp. 170 st. Wyjąć z piekarnika i studzić na kratce.
4. Cukier puder utrzeć z sokiem z cytryny na gęsty lukier. Do połowy dodać kakao, polukrować i udekorować pierniczki posypką.

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