





Pierniczki świąteczne

przepisy.pl



Składniki:

- mąka - 0.5 kilogramów
- jajko - 2 sztuki
- Kostka do pieczenia Kasia** - 0.5 opakowań
- cukier - 1 szklanka
- miód - 1 szklanka
- soda - 1 łyżeczka
- przyprawa korzenna - 0.5 opakowań

 60 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 10 minut  180 °C 

Sposób przygotowania:

1. Rozpuścić w rondlu Kasię z miodem i cukrem, a następnie odstawić, aby ostygło.
2. Przesiać mąkę przez sito, dodać sodę, przyprawę korzenną i wymieszać z przestudzoną Kasią, aż uzyskamy jednolitą masę.
3. Tak powstałe ciasto włożyć do lodówki na jedną godzinę.
4. Schłodzone ciasto rozwałkować na grubość około 1/2 cm.
5. Wycinać dowolne kształty - najlepiej przy użyciu foremek.
6. Piec ciastka około 10 minut w temp 180 C.
7. Kiedy ostygną, poleać polewą lub polukrować .

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