





przepisy.pl

Przepis na pierniczki



 60 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 15 minut  180 °C 

Sposób przygotowania:

1. Kasię z cukrem ubić mikserem.
2. Dodać jaja, miód wanilię i skórkę cytrynową.
3. Wymieszać mąkę z proszkiem do pieczenia i przyprawami.
4. Dodać do masy i szybko wymieszać.
5. Włożyć ciasto do lodówki na godzinę.
6. Kiedy stwardnieje, podzielić na cztery części i rozwałkować placki grubości 3 mm.
7. Wyciąć foremką ciastka i ułożyć na blasze, na natłuszczonym pergaminie.
8. Kiedy się upieką można udekorować lukrem i wieszać na choince.

Składniki:

- Kostka do pieczenia Kasia** - 200 gramów
- cukier - 200 gramów
- jajko - 2 sztuki
- miód płynny - 0.5 szklanek
- esencja waniliowa - 1 łyżeczka
- skórka z 1 cytryny - 1 sztuka
- mąka - 700 gramów
- proszek do pieczenia - 1.5 łyżeczek
- przyprawa do piernika - 2 łyżki
- imbir mielony - 1 łyżeczka