




przepisy.pl



Świąteczne Pierniczki



 60 minut  Średnie

Wskazówki pieczenia:

 5 minut

 190-200°C °C 

Składniki:

- cukier - 250 gramów
- miód - 250 gramów
- mocna kawa - 100 mililitrów
- Kostka do pieczenia Kasia** - 300 gramów
- mąka pszenna - 900 gramów
- soda oczyszczona - 1 łyżeczka
- starta skórka z pomarańczy - 1 sztuka
- przyprawa do piernika - 1 opakowanie
- białko - 2 sztuki
- cukier puder - 3 szklanki
- sok z cytryny - 0.5 sztuk
- posypka kolorowa - 1 opakowanie

Sposób przygotowania:

1. Ciasto.:Cukier, miód, kawę i margarynę topimy na małym ogniu, studzimy.
2. Dodajemy mąkę, przyprawę do piernika, startą skórkę pomarańczy i sodę.
3. Mieszamy dokładnie, ugniatamy ręką.
4. Lukier.:2 białka miksujemy z 3 szklankami cukru pudru i sokiem z pomarańczy.
5. Dekoracja.:Ciasteczka malujemy lukrem cieniutkim pędzelkiem, posypujemy kolorowymi posypkami.

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