





## Walentynkowe serca

przepisy.pl



### Składniki:

- Kostka do pieczenia Kasia** - 50 gramów
- mąka pszenna - 200 gramów
- miód - 100 gramów
- cukier - 100 gramów
- jajko - 1 sztuka
- przyprawa do piernika - 1 opakowanie
- biały lukier - 1 opakowanie

 60 minut  Łatwe

### Wskazówki pieczenia:

 10 minut  180 °C 

### Sposób przygotowania:

1. Na patelni rozpuść miód, dodaj przyprawy do piernika i wymieszaj.
2. Dodaj Kasię i cukier, chwilę podgrzewaj, aż wszystko się rozpuści.
3. Ostudzoną masę przelóż do miski, wbij jajko i wsyp przesianą mąkę.
4. Wszystkie składniki dokładnie wymieszaj.
5. Zagnieć gładkie, elastyczne ciasto.
6. Z ciasta uformuj kulę.
7. Owiń w aluminiową folię, włóż na kilka dni (około 7 dni, ale czym dłużej leży, tym upieczone pierniczki są bardziej miękkie) do lodówki.
8. Piernikowe ciasto wyjmij z lodówki, rozwałkuj na placek grubości 3 mm.
9. Foremką wytnij ciasteczka i ułóż na papierze do pieczenia.
10. Piecz około 10 min. w temperaturze 180 stopni C.
11. Ostudzone ciasteczka udekoruj lukrem.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)