

Przepis na:

Ciasteczka z miodem

SKŁADNIKI:

- 100 g masła
- 100 g miodu
- 1,5 łyżeczki przyprawy do pierników
- 150 g cukru
- 2 g sody
- 400 g mąki
- 2 jajka

SPOSÓB WYKONANIA:

1. Masło roztopić z miodem, wsypać przyprawę i odstawić na 5 minut.
2. Jajka ubić z cukrem na puszystą masę.
3. Potem dodać masło z miodem, wymieszać.
4. Dodać sodę wymieszać i stopniowo dodawać mąkę.
5. Ciasto musi być miękkie, elastyczne, nie kleić się do rąk.
6. Zawinąć w folię i odłożyć do lodówki na kilka godzin, a najlepiej na całą noc.

