

# Przepis na:

## Ciasteczka świąteczne

### SKŁADNIKI:

- 250 g miodu
- 200 g masła
- 250 g brązowego cukru  
rozpuścić
- 600 g mąki
- 2 łyżki kakao
- 2 łyżeczki sody
- 4 łyżeczki przyprawy do  
pierników
- 1 jajko

### SPOSÓB WYKONANIA:

1. 250 g miodu, 200 g masła i 250 g brązowego cukru rozpuścić.
2. Ostudzić.
3. Do karmelowej masy dodać 600 g mąki, 2 łyżki kakao, 2 łyżeczki sody, 4 łyżeczki przyprawy do pierników i 1 jajko.
4. Zagnieść gładkie ciasto.
5. Schłodzić je w lodówce, a następnie wykrawać kształty.
6. Piec w **170°C przez 12-15 minut.**

