

Przepis na:

Pyszne pierniki

SKŁADNIKI:

- szklanka prawdziwego miodu
- 1/2 szklanki cukru
- 100 g masła
- 1/2 przyprawy do piernika
- 2 łyżeczki cynamonu
- 1 łyżka kakao
- 1 płaska łyżeczka sody
- 3-4 szklanki mąki
- 1 jajko

SPOSÓB WYKONANIA:

1. W rondelku rozpuścić margarynę, miód, cukier i przyprawy.
2. Pozostawić na pół godziny do ostygnięcia, dodać sodę i wymieszać.
3. Wsypać mąkę i zagnieść ciasto (można za pomocą miksera) – można pozostawić na noc w lodówce.
4. Ciasto bardzo cienko wałkować i wycinać dowolne wzory.
5. Za pomocą słomki do napojów zrobić dziurki.
6. Nagrząć piekarnik do **180°C**.
7. Piec na papierze do pieczenia ok. **5-8 minut**.
8. Wystudzić na metalowej kratce.

