

Przepis na:

Słodkie pierniczki

SKŁADNIKI:

- 2 szklanki maki
- 2 łyżki miodu
- 2/3 szklanki cukru
- 1,5 łyżeczki sody oczyszczonej
- 20 g przyprawy piernikowej
- 2 łyżki masła
- 1 jajko
- 1/4 szklanki ciepłego mleka

SPOSÓB WYKONANIA:

1. Ciasto wyrabiam mieszając ze sobą wszystkie składniki i wkładam do lodówki na około godzinę, wyjmuję, wałkuję.
2. Wycinam kształty, wkładam do piekarnia na jakieś **15-20 minut** w temperaturze **180°C**.
3. Gdy pierniczki wystygną lukruje je lukrem królewskim.
4. Ubijam białko, dodaje sok z cytryny i cukier puder do uzyskania odpowiedniej gęstości.
5. Lukier farbuje barwnikami spożywczymi :)

