

Przepis na:

Pierniczki last minute



SKŁADNIKI:

- 800g mąki pszennej
- 4 jajka
- 200g masła
- 400g miodu
- 30g przyprawy do piernika
- 30g kakao
- 10g sody

SPOSÓB WYKONANIA:

1. Wszystkie podane składniki mieszamy ze sobą w dużej misce.
2. Ciasto może być lepkie, nie dosypujemy jednak mąki.
3. Po chwili ciasto stanie się zbite.
4. Przekładamy je na stolnicę o wyrabiamy na gładko.
5. Dzielimy na partie i rozwałkowujemy.
6. Wykrawamy pierniczki i przekładamy na blachę wyłożoną papierem.
7. Pieczemy 8 minut w temperaturze 180 stopni bez termoobiegu.
8. Pierniczki są od razu miękkie i smaczne!

