

## PRZEPIS NA PIERNICZKI

- 20 dkg miodu sztucznego
- 10 dkg cukru
- 10 dkg masła lub margaryny
- 35-40 dkg mąki
- 1 łyżeczka sody
- 1 -2 łyżeczki cynamonu, goździków, kardamonu, gałki muszkatułowej lub gotowej przyprawy do piernika

Trzy pierwsze składniki rozpuścić w rondelku na małym gazie a następnie lekko wystudzić. Do miski wsypać mąkę, przyprawy i sodę, wymieszać. Wlać do miski ciepłą zawartość rondla i wymieszać łyżką. Ciasto powinno być bardzo miękkie, stęższe po włożeniu do lodówki, najlepiej na dobę.

Przed pieczeniem trzeba wyjąć ciasto z lodówki, aby zmiękło. Wałkujemy ciasto na placek grubości 2-3 mm, wycinamy kształty pierniczków przy pomocy foremek lub przykładamy szablon i wycinamy nożykiem. Jeśli chcemy aby pierniczki dało się powiesić na choince wycinamy w nich dziurkę za pomocą słomki do napojów.

Układamy na blasze przykrytej papierem do pieczenia w odstępach (aby się nie zrosły w trakcie pieczenia). Pieczemy w piekarniku nagrzanym do temperatury 180° przez około 15 - 20 min aż się lekko zrumienią. Wyjmujemy pierniczki i pozostawiamy na blasze do wystygnięcia.

Powodzenia 😊😊😊