





Korzenne witrażyki

 Renixx

Polecane na: [ciasta](#), [desery](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 40 min

 1 porcja

Składniki:

mąka pszenna tortowa - 0,5 kg
miód - 120 g
masło - 80 g
śmietana 30% - 100 ml
cukier puder - 3 łyżka

przyprawa do piernika - 2 łyżka
soda oczyszczona - 1 łyżeczka
Dodatkowo: -
landrynki - 250 g
posypki świąteczne - - trochę

Sposób przygotowania:

KROK 1: Miód podgrzać, dodać masło, mieszać aż się rozpuści, wsypać przyprawę do pierników, wymieszać, ostudzić. Następnie dodać sodę oczyszczoną i śmietanę.

KROK 2: Mąkę wymieszać z cukrem pudrem, stopniowo dodając miód ze śmietaną zagnieść gładkie ciasto.

KROK 3: Przygotować foremki różnej wielkości. Ciasto rozwałkować na posypanej mąką stolnicy. Najpierw wykrawać ciasteczka większą foremką, następnie mniejszą.

KROK 4: Pierniczki ułożyć na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia. Landrynki każdy kolor oddzielnie rozbić w moździerz. W wycięte otworki ciasteczek wsypać cukier landrynkowy. Blaszke z pierniczkami włożyć do nagrzanego do 180 stopni piekarnika i piec około 10 minut. Zimne ciasteczka dowolnie udekorować.