




## Aromatyczne pierniczki z migdałami

 Renixx

Polecane na: [ciasta](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

### Warto wiedzieć:

 60 min

 1 porcja

### Składniki:

mąka tortowa - 400 g  
masło - 200 g  
soda oczyszczona - 1 łyżeczka  
cukier puder - 100 g  
miód naturalny - 120 ml

migdały bez skórki - 120-150 g  
imbir mielony - 1-1,5 łyżeczka  
goździki mielone - 1-1,5 łyżeczka  
cynamon mielony - 3 łyżeczka

### Sposób przygotowania:

**KROK 1:** Migdały grubo posiekać. Mąkę wymieszać z sodą, cukrem, płynnym miodem, migdałami i przyprawami. Dodać starte na tarce masło i wyrobić ciasto. Podzielić na 2-3 części, uformować grube wałki, zawinąć w folię i włożyć do lodówki na 4-5 godzin. Pokroić wałki na cienkie plasterki (ok. 90 sztuk), ułożyć na blasze wyłożonej papierem i piec w piekarniku w 170 stopniach przez 10-12 minut.