





## Choinki z pierniczków

 Renixx

Polecane na: [ciasta](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

### Warto wiedzieć:

 40 min

 1 porcja

### Składniki:

Ciasto: -

mąka pszenna - 3 szklanka

kakao - 2 łyżka

jajko - 1 szt.

cukier puder - 15 dag

miód prawdziwy - 20 dag

cynamon mielony - 1 łyżeczka

goździki mielone - 0,4 łyżeczka

przyprawa do piernika - 1-2 łyżeczka

masło - 8-10 dag

proszek do pieczenia - 1 łyżeczka

Dodatki: -

czekolada gorzka - 10 dag

lukier biały - 1 opakowanie

perełki, śnieżynki i gwiazdki do dekoracji - - trochę

### Dodatkowe info:

Takie choinki z pierniczków są ozdobą mojego świątecznego stołu. Ładnie się prezentują, pięknie pachną i po świętach pysznie smakują.

### Sposób przygotowania:

**KROK 1:** Mąkę z proszkiem do pieczenia i kakao, przesiać, wymieszać z przyprawami.

**KROK 2:** Do garnka włożyć miód, dodać masło i cukier, podgrzać, rozpuścić, ostudzić.

**KROK 3:** Połączyć z mąką, dodać jajko, zagnieść ciasto, zawinąć w folię, odłożyć na 10 minut. Następnie rozwałkować na grubość 5-6 mm.

**KROK 4:** Wykrawać ciasteczka o różnej wielkości, ułożyć na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia i włożyć do nagrzanego do 180 stopni piekarnika, piec około 10 minut

**KROK 5:** Czekolady rozpuścić w kąpieli wodnej, gotowy lukier w gorącej wodzie. Upieczone, zimne pierniczki połączyć za pomocą

rozpuszczonej czekolady i ozdobić według uznania.