




## Pierniczki

 Bożena1960

Polecane na: [desery](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

### Warto wiedzieć:

 120 min

 15 porcji

### Składniki:

mąka pszenna około - 600 g	miód - 200 g
proszek do pieczenia - 1/2 łyżeczka	przyprawa korzenna - 1 opakowanie
soda oczyszczona - 1/2 łyżeczka	lukier: -
cynamon - 1 łyżeczka	białko - 1 szt.
kakao - 2 łyżka	cukier puder około - 3/4 szklanka
jajka - 3 szt.	dekoracja według uznania -
cukier - 1/2 szklanka	

### Dodatkowe info:

Dzisiaj pierniczki które trzeba tylko polukrować. Pierniczki bardzo smaczne, proste w przygotowaniu, a radość jedzenia wielka. Zamknięte szczelnie w pudełku przechowasz długo o ile nie zostaną skonsumowane.

### Sposób przygotowania:

**KROK 1:** Masło, miód, cukier oraz przyprawę do pierników wkładamy do garnka i podgrzewamy do rozpuszczenia, zagotowania, następnie studzimy. Mąkę przesiewamy wraz z proszkiem do pieczenia i sodą do miski, dodajemy jajka, kakao cynamon oraz wystudzoną masę miodową. Całość zagniatamy na gładkie, jednolite ciasto, owijamy folią spożywczą i wkładamy na 60 minut do lodówki. Po wyjęciu ciasto dzielimy na kilka porcji, porcje ciasta kolejno rozwałkowujemy i wycinamy foremkami pierniczki.

Pierniczki układamy na blasze wyłożonej papierem do pieczenia i pieczemy partiami około 15 minut w 180 stopniach. Po upieczeniu studzimy. Dekorujemy krótko przed świętami lub na drugi dzień. Udekorowane wkładamy do szczelnie zamkniętego pudełka.

Rada:

Do pudełka wkładamy skórkę z jabłka, wtedy pierniczki utrzymują wilgotność i są super miękkie.