# Pierniczki orkiszowe świąteczne ( do pudełka)

Anita Zegadło Od A do Z ugotujesz

Polecane na:

## Warto wiedzieć:

30 min

4 porcje

## Składniki:

- mąka orkiszowa + do podsypywania - 300 g
- cukier MASCOBADO - 125 g
- miód - 125 g
- masło - 50 g
- przyprawa do piernika - 5 g
- soda - 2,5 g
- sól - szczypta
- jajko - 1 szt.

## Dodatkowe info:

Z podanego przepisu wychodzą 2 blaszki. Składniki można podwoić.

## Sposób przygotowania:

*KROK 1:* Cukier muscobado, masło i miód popuszczamy na małym ogniu aż zrobi się konsystencja sosu (cukier nie musi się rozpuścić całkowicie, ważne żeby nie było grudek a cała masa się nie zagotowała). Odstawiamy do wystudzenia.
Suche składniki przekładamy do miski i przelewamy wystudzoną mieszankę cukru, miodu i masła. Wbijamy jajko i zagniatamy ciasto, podsypując mąką jeśli trzeba.
Zagniecione ciasto formujemy w kulę, owijamy w folią spożywczą i chowamy do lodówki na 2-3 dni.
Po tym czasie wyjmujemy ciasto z lodówki i czekamy aż nabierze pokojowej temperatury ok. godziny. Na stolnicę wysypujemy trochę mąki i wałkujemy ciasto na 3 mm. Wycinamy

pierniczki. Pieczemy w 190-200˚C 8 minut.
Wystudzić. Dekorować według uznania.