



## Pierniki

 PrzepisyMargaretki

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

Kuchnia (region): [polska](#)

### Warto wiedzieć:

 120 min

 1 porcja

### Składniki:

mąka pszenna - 0,5 kg  
masło - 120 g  
miód naturalny - 250 g  
jajka - 1 szt.

karob - 2 łyżeczka  
cynamon - 2 łyżeczka  
kardamon - 0,5 łyżeczka  
imbir - 0,5 łyżeczka

### Dodatkowe info:

Z podanych produktów wychodzi około 50 pierniczków. Oczywiście można je dowolnie udekorować.

### Sposób przygotowania:

**KROK 1:** Miód, masło i przyprawy umieścić w garnuszku i podgrzać do rozpuszczenia składników. Do miski wsypać mąkę, dodać jajko i ostudzoną zawartość garnka. Wyrobić ciasto i odstawić je na godzinę do lodówki.

**KROK 2:** Po wyjęciu z lodówki podzielić na 2 lub 3 części i każdą po kolei rozwałkować, wykrawać dowolne kształty pierniczków. Układać na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia. Wstawiać do piekarnika nagrzanego do 170 stopni. Piec 8-9 minut.