

## Cukrowe pierniczki.



### BABECZKA35



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

## SKŁADNIKI

### Składniki ciasta

<b>mąka tortowa</b>	50 dag
<b>miód prawdziwy</b>	1 szklanka
<b>olej</b>	pół szklanki
<b>jajko</b>	2 sztuki
<b>kakao</b>	1 łyżka
<b>masło</b>	1 łyżka
<b>Soda oczyszczona Prymat</b>	1 płaska łyżka
<b>masło</b>	12,5 dag
<b>Przyprawa do piernika ciast i deserów Prymat</b>	1 sztuka

### Lukier

<b>białko</b>	1 sztuka
<b>cukier puder</b>	1 szklanka
<b>perłki cukrowe</b>	

## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Miód, kakao, cukier, margarynę i przyprawę do piernika dajemy do garnka, chwilę zagotowujemy i studzimy.
2. Do mąki dajemy pozostałe składniki i zagniatamy ciasto. Formujemy kulę i wkładamy do lodówki na około 2 godziny
3. Następnie ciasto wałkujemy na stolnicy posypanej mąką i dowolnymi foremkami wykrawamy pierniczki. Pierniczki układamy na blasze wyłożonej papierem do pieczenia. Pieczemy około 25 minut w temperaturze 170 stopni. Studzimy.
4. Lukier: zimne białko ucieramy z cukrem pudrem przez kilka minut. Gdy lukier ma odpowiednią konsystencję dekorujemy pierniczki, posypujemy cukrową posypką i odstawiamy do zastygnięcia lukru.