

pierniczki całuski



LIPKA02



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

miód	3 łyżki
Goździki całe Prymat	4 szt
jaja	1 sztuka
cukier	10 dag
cynamon	1/2 łyżeczki
skórka cytrynowa	trochę
woda	3 łyżki
mąka	300 g
smalec	trochę
Soda oczyszczona Prymat	10 g

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Zrumienić miód z goździkami i cynamonem, dodać 1 łyżkę wody, ostudzić. Posiekać smalec z mąką, wymieszać z cukrem i skórką cytrynową, wymieszać z miodem, zagnieść z jajem, starannie wyrobić, wynieść na zimno na pół godziny. Przygotować blachę. 2 łyżki gotowanej wody ostudzić, wymieszać z sodą, dodać do ciasta, wyrobić. Ciasto wałkować na grubość 1/2 cm, wykrawać pierniczki małą, okrągłą foremką, układać na blasze w pewnej odległości od siebie, by nie zlepiły się w czasie pieczenia. Pierniczki smarować jajem; piec w bardzo gorącym piekarniku