świąteczne pierniczki



AGINAA

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka	3 szklanki
margaryna	1/2
cukier	15 łyżek
miód	3/4 szklanki
proszek do pieczenia	1 łyżeczka
jajko	1
Przyprawa do piernika ciast i deserów Prymat	1/2 opakowania

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

KROK 1 Margaryne rozpuszczamy w rondelku, dodajemy do niej miód i przyprawe do pierniczków. Wszystko podgrzewamy.

KROK 2 W dużej misce przesiewamy mąkę z proszkiem do pieczenia, dodajemy cukier i jajko oraz przestudzony miód.

KROK 3 Wyrabiamy ciasto. Następnie ciasto wkładamy w woreczek i na 30 minut umieszczamy w zamrażarce. Po wyciągnięciu wałkujemy, podsypując mąką i wycinamy pierniczki o różnych kształtach.

KROK 4 Pieczemy w piekarniku na blaszkach wyłożonych papierem do pieczenia ok 10 minut w 170 stopniach. Dekorujemy lukrem.