

Choinki



ALAAA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka	50 dkg
cukier puder	15 dkg
masło	70 gr
miód	4 łyżki
jajko	2 szt
proszek do pieczenia	1 łyżeczka kopiasta
cynamon	1 łyżeczka
lukier	
białko	
cukier puder	
Przyprawa do piernika ciast i deserów Prymat	2 łyżeczki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

W garnku roztopić miód z masłem, ostudzić. W misce wymieszać sypkie produkty dodać masło z miodem i roztrzepane jajka. Całość zagnieść i włożyć najlepiej na noc do lodówki. Ciasto wałkujemy dosyć cienko (rośnie w piekarniku) i wykrawamy foremkami gwiazdki od najmniejszej do największej. Dodatkowo wykroić najmniejsze gwiazdki do składania choinki. Piec w 160 st około 15 min. Choinki sklejaamy lukrem i najmniejszymi gwiazdkami od największej do najmniejszej. Gotowe choinki polukrować i udekorować. Lukier; białko ubić na sztywną pianę i dodać cukier puder tyle żeby lukier był lejący.