

Aromatyczne pierniczki



RENATAZ-ET



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka	400 g
masło	200 g
Soda oczyszczona Prymat	1 łyżeczka
cukier	100 g
migdały	120 g
miód	120 ml
Imbir mielony Prymat	1,5 łyżeczki
goździki mielone	1,5 łyżeczki
cynamon	3 łyżeczki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Migdały grubo posiekać. W mikserze wymieszać tłuszcz na gładką masę. Mąkę wymieszać z sodą, cukrem, miodem, migdałami i przyprawami. Dodać tłuszcz i na stolnicy wyrobić ciasto. Podzielić go na 2-3 części, uformować grube wałki, obwinąć je w folię i wstawić do lodówki na 5 godzin. Pokroić wałki na cienkie plasterki (ok. 90 sztuk), ułożyć na blasze wyłożonej papierem i piec w piekarniku w 170 stopniach przez 10-12 minut.