

pierniczki palce lizać



ANNA189



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

10 dag miodu

100 ml mleka

1 łyżeczka proszku do pieczenia,

2 łyżeczki przyprawy korzennej

jajko

1/4 kostki masła

20 dag cukru

3 szklanki mąki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Miód podgrzać z przyprawą korzenną, masłem i cukrem. Następnie ostudzić, dodać mąkę wymieszaną z proszkiem do pieczenia, jajko i wyrobić ciasto. Schłodzić je w lodówce przez 60 minut, następnie rozwałkować, wykrawać pierniczki, układać je na wyłożonej pergaminem blaszce i piec przez 15 minut w temp. 180 stopni.