

Pierniczki w lukrze



MARENKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

miód	12,5 dag
cukier	12,5 dag
masło	7,5 dag
jajko	1 sztuka
mąka	40 dag
proszek do pieczenia	3 łyżeczki
cukier puder	25 dag
cynamon, starta skórka pomarańczy	po 1 łyżeczce
Goździki całe Prymat	1/4 łyżeczki
aromat migdałowy	kilka kropelek

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Miód, masło i cukier roztopić i odstawić do wystygnięcia. Do przestudzonej masy miodowej dodać przyprawy: cynamon, goździki, olejek i skórkę pomarańczy, a także jajko i mąkę wymieszaną z proszkiem do pieczenia. Ze wszystkich składników wyrobić gładkie ciasto. Następnie ciasto rozwałkować na stolnicy i pokroić np na rąby lub serduszka. Ciasteczka piec w temp 175 stopni po ok 10 min. Cukier puder utrzeć z ok 4 łyżkami ciepłej wody. Pierniczki posmarować lukrem i ozobić np kandyzowanymi wiśniami.