Mocno korzenne pierniczki .*.



DORADCA SMAKU

CZAS PRZYGOTOWANIA POWYŻEJ 1H

ILOŚĆ PORCJI 5+

SKŁADNIKI

Składniki:

masło	120 g
cukier	100 g
miód	200 g
mąka pszenna	400 g
Przyprawa do piernika ciast i deserów Prymat	2 łyżeczki
Cynamon mielony Prymat	1 łyżeczka
Soda oczyszczona Prymat	1 łyżeczka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Pierniczki korzenne przepis:
1. Masło utrzeć z cukrem, a następnie dodać mąkę, miód, sodę oczyszczoną oraz przyprawę do piernika.
2. Ciasto zagnieść, zawinąć w folię spożywczą i schłodzić w lodówce przez ok. 30 minut.
3. Stolnicę podsypać mąką i rozwałkować ciasto na cienki placek. Piec 7-9 minut w temperaturze 180 stopni C, aż ładnie się zrumienią.
4. Pierniczki można polać lukrem lub masą czekoladową.