

## pierniczki



**KATARZYNA/KATE1980**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

|                                                     |              |
|-----------------------------------------------------|--------------|
| <b>miód gryczany</b>                                | 1 szklanka   |
| <b>cukier</b>                                       | 1 szklanka   |
| <b>masło</b>                                        | 15 dag       |
| <b>mąka pszenna</b>                                 | 3 szklanki   |
| <b>jajko</b>                                        | 1            |
| <b>Soda oczyszczona Prymat</b>                      | 1 łyżka      |
| <b>kakao</b>                                        | 1 łyżka      |
| <b>Przyprawa do piernika ciast i deserów Prymat</b> | 1 opakowanie |

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Miód stopić z cukrem i masłem. Dodać mąkę, sodę, kakao i przyprawę. Wbić jajko. Zagnieść ciasto. Zawinąć w folię spożywczą i schładzać całą noc. Ciasto cienko rozwałkować i foremkami wyciąć pierniczki. Ułożyć na blachach pokrytych pergaminem. Piec ok. 20 minut w temp. 180 stopni.