

Pierniczki



BANDITKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka tortowa	1 kilogram
cukier	1/2 szklanki
miód płynny	1 szklanka
Przyprawa do piernika ciast i deserów Prymat	1 opakowanie
margaryna palma	1 kostka
jajko	2

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Margarynę rozpuścić w rondelku, miód ocieplić w garnku z gorącą wodą. Ze wszystkich składników wyrobić ciasto.
2. Rozwałkować ciasto bardzo cienko i wycinać foremkami pierniczki.
3. Piec w temperaturze 180 stopni ok 7- 8 minut.
4. Sporządzamy lukier: do 2 białek dodać cukier puder i sok z cytryny - dobrze utrzeć łyżką (konsystencja gęstej śmietany). Gotowym lukrem posmarować pierniczki.
Aby uzyskać ciekawe kolory lukru dodajemy minimalna ilość barwnika spożywczego do lukru i lukrujemy!!