

Pierniki Świąteczne Kasi



KASIA77



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka	1 kg
miód	25 dag
margaryna	1 kostka
kakao	3 czubate łyżki
jajko	3 sztuki
cukier	25 dag
Soda oczyszczona Prymat	1 łyżeczka
amoniak	1 łyżeczka
kolorowa posypka	1 opakowanie
lukier	do dekoracji
Przyprawa do piernika ciast i deserów Prymat	1 łyżeczka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

W rondy stopić margarynę, dodać cukier, miód, przyprawy i wymieszać. Gdy przestygnie wbić jajka, wsypać mąkę, kakao i rozpuszczoną w łyżce wody sodę. Ponownie wymieszać. Ciasto powinno być luźne. Wyjmować po trochu z miski na wysypaną mąką stołnicę im wyrabiać. Ciasto rozwałkować i wykrawać pierniczki. Piec w nagrzanym piekarniku ok 10 min w 210 stopniach. . Po wyjęciu polukrować i ozdobić wg uznania. Przechowywać w zamkniętym pojemniku., aby miękły.