

Świąteczne pierniczki.

Przepis zaproponowany przez Gdziebylca: Benka, dnia 6 Stycznia 2013r. o 12:48

Tagi: mąka, miód, przyprawa korzenna, pierniki, święta, Boże Narodzenie

Rodzaj dania: ciasta, ciasteczka dania jarskie

Rodzaj kuchni: polska

Region pochodzenia: 0

Rodzaj mięsa: danie bezmięsne

Składniki przepisu

Nazwa	Ilość	Miara	Kategoria produktu
mąka dowolna	1,5	szklanka	dodatki
miód	0,5	szklanka	dodatki
jajo kurze	1	szt.	nabiał
masło	1	łyżka	nabiał
przyprawa do piernika	1	łyżeczka	przyprawy i zioła
cukier	10	łyżka	dodatki
soda oczyszczona	1/2	łyżeczka	dodatki

Opis

Miód i przyprawę do pierników zagotować w rondelku i wrzącym zaparzyć mąkę - wszystko siekać nożem na stolnicy. Po przestygnięciu dodać cukier, masło, sodę i wbić jajko. Wyrobić ciasto na jednolitą masę i cienko rozwałkować. Wycinać foremkami ciasteczka i piec na pergaminie ok.10 minut w temperaturze 175-180 stopni. Po upieczeniu dowolnie udekorować. Pierniczki możemy zawieszać na choince, z tym że wcześniej przed upieczeniem pamiętajmy o zrobieniu małych otworków..



Dla ilu osób: 10
Danie dietetyczne: nie
Poziom skomplikowania: łatwe do przygotowania
Czas przygotowywania: 0godz. 0min.
Cana:
Liczba kalorii: