



#PSZCZOLKI

Świąteczne pierniczki

WWW.PSZCZOLKI.ORG





Składniki:

- 230 g miodu wielokwiatowego
- 170 g masła (niesolone, pokrojone na kawałki)
- 150 g cukru trzcinowego
- 570 g mąki pszennej
- 1 ½ jajka
- 3 czubate łyżeczki przyprawy korzennej do piernika
- 3 łyżeczki kakao naturalnego
- 2 ¼ łyżeczki mielonego imbiru
- ¾ łyżeczki cynamonu
- ⅓ łyżeczki mielonych goździków
- ⅓ łyżeczki soli
- ⅓ łyżeczki proszku do pieczenia

Sposób przygotowania:

- Do miski włożyć miód, masło i cukier. Podgrzać 6 min, odstawić do ostygnięcia (ok. 10 min).
- Dodać mąkę, jajka, przyprawę do piernika, kakao, imbir, cynamon, goździki, sól i proszek do pieczenia – wyrobić ciasto.
- Przełożyć ciasto na folię, zawinąć i schłodzić w lodówce 30 min.
- Podzielić ciasto na 4 równe części.
- Rozgrzać piekarnik do 180°C. Blachy wyłożyć papierem do pieczenia.
- Każdą część ciasta rozwałkować na 4–5 mm, wykrawać pierniczki i układać z odstępem 2 cm.
- Piec 9–10 min w 180°C (blacha po blasze).
- Ostudzić pierniczki.

