

# Pyszne pierniczki

Przepis dodany przez użytkownika meg47



**Pyszne ciasteczka aż palce lizać.**

Czas przygotowania: 2 godziny

Ilość porcji: więcej niż 6

Stopień trudności: średnio trudne

## Potrzebne składniki:

- mąka - 60 dag
- jajko - 1 szt.
- masło - 25 dag
- miód - 25 dag
- cukier - 15 dag
- kakao - 5 dag
- przyprawa do piernika - 3 łyżka(i)

## Przydatne akcesoria:

foremki do wycinania ciasteczek w kształcie serca, zwierzątek, gwiazdek

## Etapy przyrządzania:

- 1.** 1. Miód zagotować z masłem, ciągle mieszając.
2. Masę wymieszać z jajkiem.
3. Na stolnicę przesiać mąkę z proszkiem do pieczenia i kakao.
4. Wsypać przyprawę do pierników, wlać masę miodową, zagnieść ciasto.
5. Owinąć folią i wstawić na godzinę do lodówki.
6. Rozwałkować na grubość 5 mm, foremkami wycinać serca, zwierzątka, gwiazdki.
7. Ułożyć na blasze, piec około 15 minut w 180 stopniach C, wystudzić, ozdobić.