



# Przepis na tradycyjne pierniczki

## Składniki:

500 g mąki pszennej

200 g miodu

100 g cukru pudru

100 g masła

1 jajko

2 łyżeczki przyprawy do piernika

1 łyżeczka sody oczyszczonej

1. Podgrzej miód z masłem, aż składniki się połączą. Odstaw do ostudzenia.
2. W dużej misce wymieszaj mąkę, cukier puder, przyprawę do piernika i sodę.
3. Dodaj jajko oraz przestudzony miód z masłem. Wyrób gładkie ciasto.
4. Ciasto owiń folią spożywczą i odstaw do lodówki na co najmniej godzinę.
5. Rozwałkuj ciasto na grubość około 3-5 mm i wycinaj pierniczki foremkami.
6. Piecz w temperaturze 180°C przez 8-10 minut. Po ostudzeniu udekoruj według uznania.

