

## PRZEPIS NA PIERNICZKI

### Składniki:

- 2,5 szklanki mąki
- 0,5 szklanki miodu
- 1 szklanka cukru ( lub trochę mniej )
- 0,5 kostki masła
- jajko
- 3 łyżeczki przyprawy piernikowej
- 3 łyżki kawy inki
- 0,5 łyżeczki sody
- żółtko lub rozbełtane jajko do smarowania pierniczek

1. Nagrzej piekarnik do 170 stopni.
2. Podgrzej miód z przyprawami ( w garnuszku na gazie)
3. Na stolnicę wysyp mąkę, cukier, pokrojone masło, kawę inkę, sodę , wbij jajko, wymieszaj to wszystko razem.
4. Dodaj podgrzany miód z przyprawami, zarób gładkie ciasto, podsypując mąką.
5. Rozwałkuj ciasto, powycinaj kształty.
6. Ułóż na blasze, wyłożonej papierem do pieczenia, posmaruj rozbełtanym jajkiem.
7. Piecz 10-15 minut, w tym czasie wycinaj pierniczki na drugą blachę ( z podanych proporcji otrzymujemy 3 blachy pierniczek)

**UWAGA!!!** Te pierniczki są najlepsze gdy pomagają przy nich dzieci !!!!