



**Świąteczna Akcja
Pomocy Dzieciom**
Uskrzydłamy!





Przepis

SKŁADNIKI

- 600 g mąki pszennej
- 1 jajko (rozmiar M)
- 250 ml miodu
- 200 g cukru
- 125 g masła (lub margaryny)
- 1 łyżeczka sody oczyszczonej
- 40 g przyprawy do piernika
- ok. 50 g bardzo drobno posiekanych orzechów włoskich (opcjonalnie)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

Miód podgrzać z cukrem i przyprawą do piernika. Odstawić na bok. Do miski wsypać mąkę i sodę. Wymieszać. Dodać jajko, miękkie masło, lekko ciepły miód i ewentualnie posiekane orzechy. Zagnieść ciasto. (Ciasto może się lekko kleić). Wątkować, podsypując blat mąką na grubość ok. 3- 4 mm i wykrawać foremkami pierniczki. Układać na blasze wyłożonej papierem do pieczenia. Piec jedną blachę po drugiej (wychodzi ok. 5 blach) w nagrzanym piekarniku ok. 6 minut w temperaturze 180°C, grzałka góra- dół. (Pierniczki po upieczeniu powinny być blade). Pierniczki pozostawić na chwilę na blasze, a następnie przenieść na kratkę kuchenną i pozostawić do całkowitego ostygnięcia. Ozdobić

