



Tekst i zdjęcie: **Nativip** - Szef Kuchni (1082)

## **Pierniczki**

Przyprawa korzenna, miód i cynamon czyli rozkosz świątecznych pierniczek

**Czas przygotowania:** ponad godzinę

**Stopień trudności:** Średnie

**Pora dnia:** Przekąska

**Sposób przygotowania:** pieczone

**Liczba porcji:** więcej

idealne dla dzieci

### **Składniki:**

- cynamon, 1 łyżk.
- mleko, 1 łyżk.
- amoniak, 1 łyżk.
- jajka, 6 szt.
- przyprawa do pierników, 3 szt.
- masło, 0.5 kg
- cukier, 0.5 kg
- miód, 0.5 kg
- kakao, 3 łyżk.
- mąka , 1.5 kg

### **Sposób przygotowania:**

Miód, cukier i tłuszcz (masło lub margaryna) - rozgrzać a następnie ostudzić i wlać do mąki wymieszanej z kakao. Dodać 1 łyżkę amoniaku rozmieszanego w 1 łyżce mleka. Do tego wszystkiego dodajemy 6 ubitych jaj oraz wsypujemy przyprawy do piernika i cynamon. Wyrabiamy ciasto. Wyrobione ciasto partiami rozwałkowujemy na grubość ok 1 cm. Pieczemy w rozgrzanym do 200 st piekarniku od 5 - 6 min. Mimo wrażenia że ciasto jest niewypieczone wyciągamy pierniczki. Lukrujemy i są gotowe do zjedzenia. Pierniki są bardzo miękkie dlatego ważne aby nie piec dłużej niż wskazany czas. Smacznego

