



Tekst i zdjęcie: **Portalkucharski** - Platynowy Szef
Kuchni (6855)

Pierniczki świąteczne z mąką żytnią

Pyszne pierniczki z miodem i przyprawami

Czas przygotowania: do 1 godziny

Stopień trudności: Łatwe

Pora dnia: Przekąska

Sposób przygotowania: pieczone

Liczba porcji: więcej

☒ idealne dla dzieci

☒ Na Boże Narodzenie

Składniki:

- miód, 100 g
- kakao, 1 łyżk.
- przyprawa do pierników, 1 łyżk.
- soda oczyszczona, 1 łyżk.
- cukier puder, 50 g
- jajka, 2 szt.
- masło, 100 g
- mąka żytnia, 100 g
- mąka orkiszowa , 300 g

Sposób przygotowania:

Rozpuść masło i lekko podgrzej miód, żeby nadać mu formę płynną. Wymieszaj wszystkie składniki łyżką. Ciasto będzie mocno klejące ze względu na zawartość miodu ale nie przejmujcie się tym. Obsypcie blat lub stolnicę małą ilością mąki i wyjmijcie na nią ciasto. Rozwałkujcie na grubość około 4-5 mm (nie za cienko) i wycinajcie kształty. Wstawcie do piekarnika nagrzanego do 180 stopni Celsjusza na 8-10 minut. Udekorujcie wg uznania.

