

PIERNICZKI

125 g masła

½ szklanki brązowego cukru

½ szklanki płynnego miodu

2,5 szklanki mąki

2 łyżeczki przyprawy do piernika

1 łyżeczka sody oczyszczonej

Rozgrzewamy piekarnik do 190°. Ucieramy masło z cukrem. Dodajemy miód, mąkę, przyprawę i sodę, zagniatamy wszystko ręką. Ciasto zawijamy w folię, wkładamy na 20 minut do lodówki. Potem na posypanej mąką stolnicy rozwałkowujemy go na placek o grubości od 2-4 mm i wycinamy ciastka. Cieńsze będą jak znalazł na choinkę, grubsze szybciej zmiękną i przyjemniej będzie je podjadać. Pierniczki pieczemy 5-8 minut na rumiano