

# Pierniczki na miodzie

40–50 Min

## Przygotowanie

1. Wymieszaj mąkę, cukier, sodę oczyszczoną i przyprawę korzenną do piernika.
2. Następnie dodaj jajka i miód.
3. Przykryj folią spożywczą i odstaw na pół godziny.
4. Blat posyp mąką i rozwałkuj ciasto na grubość ok. 1 cm.
5. Wytnij ciasteczka piernikowe i ułóż na blasze wyłożonej papierem do pieczenia, posmaruj mlekiem i piecz przez około 7–8 minut w temperaturze 175 °C.

**WSKAZÓWKA:** Ciasteczka piernikowe zmiękną, gdy zamkniesz je na kilka dni w hermetycznej puszce.

## Składniki - Ilość osób: 6

= Kotányi Produkte

| | |
|---|---|
| 500 g | Mąka żytnia |
| 125 g | Cukier biały |
| 125 g | Miód |
| 3 | Jajka |
| 3 łyżeczki | Sodę oczyszczoną |
| 2 łyżki | Przyprawa korzenna do Piernika |
| | Niewielka ilość mleka do lukrowania |