



Składniki - Ilość osób: 6

♦ = Kotányi Produkty

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

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 Błat 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 puszcze.

