

# Korzenne pierniczki

## **Składniki**

- 80 dag mąki
- 45 dag miodu
- 15 dag cukru pudru
- 20 dag masła
- 2 jajka
- 2 płaskie łyżeczki sody oczyszczonej
- 40 g przyprawy do piernika
- 2 łyżeczki kakao

## **Przygotowanie**

- Masło rozpuścić z miodem w garnuszku i zostawić do ostygnięcia.
- Na stolnicy przesiać mąkę, wymieszać z suchymi produktami: soda, cukier, kakao, przyprawa do piernika)
- Zrobić kopiec, w środku dołek, do którego wbić jajka i powoli mieszając, dolewać masło z miodem
- Mieszymy całość do czasu, gdy ciasto robi się tak gęste, że trzeba zacząć wyrabiać je rękami. Gdy ciasto jest zbyt kruche, warto dodać nieco podgrzanego, płynnego miodu i nadal wyrabiać.
- Po ugnieceniu wałkujemy na cienkie placki i wycinamy pierniczki
- Układamy na blasze wyłożonej papierem do pieczenia, pieczemy ok. 8 minut w 180 stopniach
- Po ostudzeniu zdobimy



## **Źródło:**

<https://nto.pl/miekkie-pierniki-swiateczne-przepis-latwe-pierniczki-na-boze-narodzenie-najlepsze-i-proste-przepisy-na-pierniczki-1122020/ar/c17-13738762>