



Pierniki - przepis

Składniki:

- 0,5 kg miodu
- 2 szklanki cukru
- 25 dag masła
- 1 kg mąki pszennej
- 3 jajka
- 3 płaskie łyżeczki sody oczyszczonej
- 0,5 szklanki mleka
- 0,5 łyżeczki soli
- 2 – 3 torebki przyprawy do piernika



Na początek należy podgrzewać powoli miód, cukier i masło – aż do rozpuszczenia składników. Uważajmy, by masa się nie zagotowała. Po przestygnięciu, dodajemy stopniowo, wyrabiając ciasto ręką, mąkę, sodę rozpuszczoną w zimnym mleku, jajka, sól i przyprawy. Formujemy kulę ciasta, wkładamy ją do kamionkowego garnka i przykrywamy ściereczką. Przez 3 – 4 tygodnie powinna dojrzewać w chłodnym miejscu, np. na dolnej półce lodówki. 4-5 dni przed świętami rozwałkujemy ciasto na cienki placek i pozwólmy dzieciom, by samodzielnie wycięły foremką małe pierniczki. Różnorodność kształtów zapewni najlepszą zabawę. Nie może oczywiście zabraknąć choinki, serduszka, gwiazdki, ludzika... Pieczemy ciasteczka w temperaturze 180 stopni przez około 10 minut. Z początku są twarde, ale po kilku dniach kruszeją i w zasadzie z upływem czasu robią się coraz lepsze :-).

