

Piernik doskonały na Boże Narodzenie (bardzo miękki)



Trudność: □□□□□

Czas przygotowania: 10min , Czas gotowania: 30min

Całkowity czas: 40min , Porcja: 8

2866 Kalorii , **8 g** Cukrów , **101 g** Tłuszczu , **57 g** Białek

Autor: Redaktor naczelny

Link: <https://srecepty.pl/piernik-doskonay-na-boze-narodzenie-bardzo-miekki>

Przygotowanie

Spośród wymienionych składników przygotowujemy ciasto, które następnie rozwałkujemy do wysokości około 0,5 cm i wycinamy różne kształty. Umieścimy na blasze z papierem do pieczenia i posmarujemy ubitym jajkiem. Po schłodzeniu pierniczki można udekorować polewą z cytryny. Przechowywać w zamkniętym plastikowym pudełku, żeby nie wyschły.

Składniki

- 400 g gładkiej mąki
- 100 g masła
- 2 jajek
- 140 g cukier puder
- 2 łyżki rozpuszczonego miodu
- 1 łyżeczka sody
- 2 łyżeczki przyprawy do piernika

Kategorie

Boże Narodzenie, Czeska, Całoroczne, Tańsze, Klasyka, Rodzina, Słodczyce

