

www.SztukaKulinarna.pl

Drobne pierniczki I

ilość porcji **40** czas **40 minut** trudność **łatwe** koszt **średni**

Potrzebujemy

| ilość | jm | produkt | komentarz |
|-------|----------|--|---------------------------------|
| 1 | łyżki | oliwa (olej) | słonecznikowy |
| 1 | szklanka | cukier | |
| 4 | szt | jajko | |
| 1 | szklanka | miód | |
| 1 | łyżeczki | łyżeczka sody oczyszczonej opakowania przyprawy piernikowej | |
| | | mąka | Mąka (tyle ile się wgniecie) |
| | | tłuszcz do blachy | |

Przepis Jaja utrzeć z cukrem. Dodać rozpuszczony i ostudzony miód, oliwę, przyprawę piernikową i sodę rozpuszczoną w niewielkiej ilości wody. Całość dokładnie wymieszać. Na stolnicę wysypać 1 szklankę mąki, zrobić w niej zagłębienie i wlać uzyskaną wcześniej masę. Składniki wyrobić, dodając taką ilość mąki, aby ciasto dało się rozwałkować, ale nie było zbyt twarde. Ciasto rozwałkować na grubość około 1 cm i foremkami lub kieliszkami wyciąć drobne ciasteczka. Pierniczki ułożyć na blasze wysmarowanej tłuszczem. Piec w ciepłym piekarniku 15-20 min. Wystudzone pierniczki można polukrować.
Składniki

Mąka (tyle ile się wgniecie), 1 łyżka oliwy lub oleju słonecznikowego 25 dag (1 szklanka) cukru, 4 jaja, 30 dag (1 szklanka) miodu naturalnego lub sztucznego, 1 łyżeczka sody Czystzonej, przyprawa piernikowa, tłuszcz do blachy.