
Drobne pierniczki 1

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 3740 razy.

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 oczyszczonej,

przyprawa piernikowa,

tłuszcz do blachy

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.

From Z.Wodecki <wodecki@kki.net.pl>