

# PRZEPIS NA ŚWIĄTECZNE PIERNIKI

Pierniki są tradycyjnym wypiekiem, wytwarzanym w Toruniu od prawie 700 lat. Jest dużo rodzajów pierników np. katarzynka, lebkuchen czy pepparkakor.

Poniżej swój przepis na świąteczne pierniki podaje Monika Wosz

Składniki :

- 1/2 kg mąki
- 20 dag miodu
- 3 łyżki cukru trzcinowego
- 1/2 kostki masła
- 3 jajka
- przyprawa do pierników
- cynamon
- goździki
- opcjonalnie 1 łyżeczka kakao

Miód, masło i cukier podgrzać w garnuszku i wymieszać, do rozpuszczenia się cukru, następnie przestudzić. Dodać następne składniki i wyrobić lub zmiksować. Jeśli ciasto będzie zbyt sypkie, dodać miodu do osiągnięcia idealnej konsystencji, a jeśli będzie zbyt miękkie, schłodzić. Wałkować i lekko podsypywać mąką, wykrawać pierniczki przez foremki i przekładać na blachę wyłożoną papierem do pieczenia. Następnie piec przez około 8-10 minut w temperaturze 170-180°C. Uważać, by nie piec za długo, wtedy pierniki będą zbyt kruche i będą miały posmak goryczy. Wyjąć z piekarnika, wystudzić.

**GOTOWE** 😊 **SMACZNEGO**

Natalia Wosz



źródło : google-grafika

źródło informacji : mojewypieki