



PIERNICZKI ŚWIĄTECZNE

Składniki:

- 25 dkg miodu
- 25 dkg cukru
- 1 masło
- 3 – 4 łyżki kakao ciemnego
- 4 – 5 łyżek oleju

Składniki rozpuścić w garnku, lekko podgrzać, a nie zagotować. Dodać 5 roztrzepanych jaj i troszkę przestudzić. Całość wlać do 1 kg maki pszennej (tortowej) + proszek do pieczenia (taki na 1 kg mąki) + 1 lub 2 przyprawy do pierników.

Dobrze wymiesić, rozwałkować, wycinać małe ciasteczka i piec. Ozdobić według własnego pomysłu.

Smacznego 😊

Pierniczki były wykonane na warsztatach kulinarnych „Pychotkowo” w Przedszkolu nr 43 we Wrocławiu – Grudzień’2017