

PIERNICZKI LUKROWANE



Ciasta

🕒 20 minut 🧑 porcja/1 puszka

Składniki:

120 g świeżego masła
400 g mąki
120 g cukru, najlepiej ciemnego
120 g miodu
1 jajko
1 i 1/4 łyżeczki sody oczyszczonej
opakowanie przyprawy do piernika
3/4 szklanki cukru pudru
1 białko

Masło utrzeć z cukrem na puszysty krem. Dodać jajko, miód, ucierać przez chwilę. Wsypać przesianą mąkę, sodę, przyprawę do piernika. Zagnieść ciasto, rozwałkować na grubość 2-3 mm. Wyciąć kształty, ułożyć na blasze wyłożonej papierem do pieczenia. Piec ok. 8-10 minut w temperaturze 180 stopni C. Udekorować lukrem, który przygotowujemy mieszając cukier puder z białkiem. Smacznego!

