

Ciasteczka piernikowe

Składniki:

30 dag mąki pszennej
2 łyżeczki kakao do ciast
2 łyżeczki przyprawy do piernika
1 łyżeczka cynamonu
1 łyżeczka proszku do pieczenia
10 dag masła
1 żółtko
5 łyżek miodu płynnego
aromat pomarańczowy do ciast

Sposób wykonania:

Do miski przesypać mąkę pszenną, kakao do ciast, przyprawę do piernika, cynamon i proszek do pieczenia. Dodać masło, żółtko, miód i kilka kropel aromatu pomarańczowego. Wszystko razem posiekać nożem, wymieszać i zagnieść. Włożyć do lodówki na około 60 minut.

Następnie ciasto rozwałkować na grubość około 5 mm i wykrawać małymi foremkami ciasteczka. Układać na wyłożonej papierem do pieczenia formie. Włożyć do nagrzanego piekarnika i piec około 10 minut w temperaturze 180 °C. Ostudzić, polukrować i dowolnie udekorować kolorową posypką.

Z podanego przepisu wyjdzie około 120 sztuk małych ciasteczek piernikowych.