



Pierniczki z witrażykiem

Składniki na około 55 pierniczków:

- 300 g mąki pszennej
- 100 g mąki żytniej pełnoziarnistej
- 2 duże jajka
- 130 g cukru pudru
- 100 g masła, roztopionego i lekko przestudzonego
- 100 g łagodnego miodu np. akacjowego
- 1 łyżka przyprawy do piernika
- 1 łyżka kakao
- 1 łyżeczka sody oczyszczonej
- 2 paczki landrynek

Wszystkie składniki wsypać do naczynia, wymieszać i wyrobić (można mikserem).

Ciasto może być klejące, ale nie dodawać mąki.

Wystudzić.

Ciasto rozwałkować na grubość 4 mm (nie cieniej), podsypując je

małą ilością mąki - tylko tyle, by ciasto nie kleiło się do stolnicy.

Wykrawać różne kształty pierniczków.

Układać je na blaszce wyłożonej papierem.

W piernikach wykroić mniejszy wzorek i w powstały otwór włożyć landrynkę.

Piec w temperaturze 180°C przez około 8 - 10 minut. Studzić na blaszce.

Dowolnie udekorować.

