

Pierniczkowe Choinki

Święta, święta, smaczne święta

Pachną pierniczkami

Z EduChefem te pierniczki

Będą choinkami

Wypełnione pysznym miodem

W bursztynowym kolorze

Bez pierniczków Educhef

Świąt być nie może ☺

Składniki:

1. 1,5 szklanki miodu
2. 3/4 kostki masła (ok. 150 g)
3. 2/3 szklanki cukru
4. ok. 500 g mąki pszennej pełnoziarnistej
5. 1 opakowanie przyprawy do piernika (20 g)
6. 1 łyżeczka Kamienia winnego lub sody lub proszku do pieczenia
7. 1 jajko
8. Bakalie
9. Biała czekolada



Sposób przygotowania:

Masło roztopiam z cukrem i miodem, mieszamy z pozostałymi składnikami. Wałkujemy ciasto, wycinamy choinki (uwaga – jeśli pierniczki mają wisieć na choince dziurkę do nawlekania nitki należy zrobić przed upieczeniem). Wstawiamy partiami do nagrzanego do 180°C piekarnika i pieczemy ok. 12-15 minut w zależności od wielkości. Dekorujemy lukrem na bazie białek lub roztopioną białą czekoladą. Posypuję posiekanymi orzechami. Smacznego.

EduChef

Rajszew, ul. Modlińska 75

05-110 Jabłonna

Tel. 661-333-175, 661-333-170

www.educhef.pl