**Łatwe pierniczki bez miodu – czego potrzebujemy?**

Nie ma tych składników jakoś dużo. Właściwie takie podstawowe. A co musimy kupić?

* 2 szklanki mąki (pszenną dałam, ale można kombinować z mąkami)
* 1 jajko
* 1/4 szklanki cukru – jeśli lubicie bardzo słodkie, dajcie trochę więcej
* 1/5 łyżeczki proszku do pieczenia (miała być soda ale nie znoszę)
* przyprawa do piernika (cała)
* 1 łyżka masła
* 1/4 szklanki mleka

**Łatwe pierniczki bez miodu – przygotowanie**

Są mega proste do zrobienia dlatego proponuję od razu sobie nastawić piekarnik na 180 stopni. Niech się grzeje bo w mig ogarniecie przygotowanie ciasta.

Wrzucamy do miski wszystko prócz mleka i mieszamy. Podgrzewamy mleko i dodajemy takie ciepłe, można w ratach – ja wlałam całe. Mieszamy dokładnie, ugniatamy. No i rozwałkowujemy.

A później wycinamy ulubione kształty i układamy na papierze do pieczenia. No i wjazd do piekarnika na 10 minut – góra kwadrans. Pachnie w całym domu  – zobaczycie.

A mnie teraz kusi. Ale się nie dam.