**Receptura -Pierniczki**

**Składniki**

* 80 dag mąki
* 45 dag miodu
* 15 dag cukru pudru
* 20 dag masła
* 2 jajka
* 2 płaskie łyżeczki sody oczyszczonej
* 40 g przyprawy do piernika
* 2 łyżeczki kakao

**Przygotowanie**

* Masło rozpuścić z miodem w garnuszku i zostawić do ostygnięcia.
* Na stolnicy przesiać mąkę, wymieszać z suchymi produktami: soda, cukier, kakao, przyprawa do piernika)
* Zrobić kopiec, w środku dołek, do którego wbić jajka i powoli mieszając, dolewać masło z miodem
* Mieszamy całość do czasu, gdy ciasto zrobi się tak gęste, że trzeba zacząć wyrabiać je rękami. Gdy ciasto jest zbyt kruche, warto dodać nieco podgrzanego, płynnego miodu i nadal wyrabiać.
* Po ugnieceniu wałkujemy na cienkie placki i wycinamy pierniczki
* Układamy na blasze wyłożonej papierem do pieczenia, pieczemy ok. 8 minut w 180 stopniach
* Po ostudzeniu zdobimy