



PIERNIKI

Składniki:

- 350 g mieszanki do wypieku ciast *Mix C* z firmy *Dr. Schär*
- 84 g masła (w temperaturze pokojowej)
- 4 łyżki melasy z chleba świętojańskiego
- 1 łyżka stołowa miodu
- 2 łyżki cukru pudru
- 1 jajko (jajko powinno mieć temperaturę pokojową)
- 1 łyżka bezglutenowej przyprawy do pierników
- 1 łyżeczka sody
- szczypta soli

Wykonanie:

- wszystkie składniki wsypać do miski i dokładnie wymieszać ze sobą
- na macie silikonowej lub stolnicy wyrobić ciasto
- następnie stolnicę podsypać odrobiną mąki i rozwałkować ciasto (grubość ciasta około 2-3 cm)
- wykroić foremką pierniczki, przełożyć na blachę wyłożoną papierem do pieczenia i piec w nagrzanym piekarniku 180 stopni około 10 minut
- schłodzone pierniki ozdobić lukrem

Przepis opracowała Violetta Zysk - wioletazysk.pl.