

# Przepis na szybkie i miękkie pierniki

## Składniki:

1 kg mąki pszennej,  
1 szklanka cukru,  
1 jajko,  
120g masła,  
1 szklanka prawdziwego miodu,  
1 i 1/2 łyżeczki sody,  
1/2 szklanki mleka,  
2 łyżeczki przyprawy do piernika,  
szczypta soli

## Przygotowanie:

W rondelku podgrzej masło, miód i cukier. Często mieszaj i nie dopuść do zagotowania, bo pierniczki będą strasznie twarde. Dodaj przyprawę do piernika, mieszaj i odstaw do przestygnięcia.

W letnim mleku rozpuść sodę. Mąkę przesiej z solą. Do mąki dodaj ciepłą masę, mleko z sodą i jajko.

Wyrabiaj do uzyskania gładkiego ciasta.

Rozwałkuj na grubość 5 mm, wytnij pierniczki, ułóż na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia.

Piecz około 12 minut w temperaturze 180°C.

Po ostygnięciu udekoruj pierniczki według uznania.

Smacznego!

Przepis: Monika Adamczyk (MatkaWariatka [www.matkawariatka.net](http://www.matkawariatka.net)); Goha