

Healthy, Tasty, Convenient!

**Deli 4 You**  
MARKET



## Pierniczki



10+ PORCJI



60 MINUT



ŁATWY

### Składniki:

#### Ciasto:

- 90 g miodu
- 110 g brązowego cukru
- 1 jajko
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- 2 łyżki przyprawy korzennej do pierników
- 1 łyżeczka kakao

#### Lukier:

- 500 g cukru pudru
- 2 białka
- trochę wody
- 1 cytryna
- barwniki spożywcze

#### Dekoracja:

- 1 cytryna
- Borówki
- Porzeczki czerwone
- Listki mięty



### Sposób przygotowania:

1. W garnuszku podgrzewamy cukier z masłem i miodem.
2. Do misy miksera dajemy mąkę z proszkiem do pieczenia, przyprawę korzenną, kakao i jajko. Miksujemy powoli.
3. Przystudzoną zawartość garnka łączymy z masą.
4. Błat podsypujemy mąką, a piekarnik nastawiamy na 170°C grzanie góra-dół.
5. Ugniecione ciasto walcujemy, formujemy kształty.
6. Wkładamy do piekarnika i pieczemy przez około 10 minut, sprawdzając czy są gotowe.

#### Lukier:

1. Cukier mieszamy z sokiem z cytryny i dolewamy stopniowo wody mieszając, jak będzie gęsty kończymy czynność. Możemy podzielić lukier na kilka misek i dodać naturalnych barwników spożywczych.
2. Dekorujemy przy użyciu rękawa cukierniczego zakończonego właściwą tyłką (bardzo cienką).

Enjoy!