Mięciutkie pierniczki na Boże Narodzenie – przepis ze strony Polish&Cookies

www.polishcookies.pl

Nie wyobrażam sobie Bożego Narodzenia bez pierniczków! Ich obłędny zapach unosi się w moim domu już na długo przed Świętami. Jeśli nie mamy czasu na przygotowywanie tradycyjnych, twardych ciasteczek, to ten przepis będzie idealny – ciasteczka można jeść od razu po upieczeniu, a pozostają one świeże i miękkie jeszcze długo po Wigilii (o ile jakieś zostaną!).

Składniki:1 kostka margaryny250 g miodu4 jajka1 kg mąki1 szklanka cukru50 g przyprawy do piernika2,5 łyżeczki sody

Margarynę i miód roztapiamy na małym ogniu i odstawiamy, do ostygnięcia. Do przestudzonej masy wrzucamy jajka i dokładnie mieszamy. Łączymy wszystkie pozostałe suche składniki i dodajemy je do tych mokrych, a następnie wyrabiamy ciasto. Jeśli zależy nam na tym, aby pierniczki utrzymały wycięty kształt chłodzimy ciasto przez ok. 2h w lodówce.Rozwałkowujemy je na podsypanej mąką stolnicy i wycinamy dowolne kształty. Pieczemy ok. 7 minut w 200 stopniach, pozostawiamy do wystygnięcia na blaszce.Smacznego!