




















PIERNICZKI




1/4	szklanki 	miodu 	
80	gram 	masła 	
0,5	szklanki 	brązowego 	cukru 
1	jajko 		
2 i 1/4	szklanki 	mąki pszennej 	
1	łyżeczka 	sody 	
1 - 2	łyżki 	przyprawy korzennej 	

WYKONANIE:

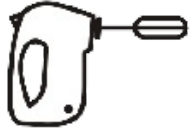


Miód, 	masło, 	cukier 	podgrzać, 	wymieszać. 
--	---	---	---	---

Przestudzić.



Dodać


pozostałe składniki.


Zmiksować.


Wałkować

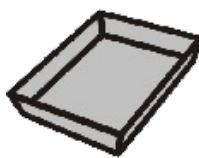

na

stolnicy.


Wycinać ciastka


Układaj


na

blaszce.


Piecz


w

180 stopniach.

Smacznego!
