

# Pierniczki - szybkie i proste



Bardzo łatwe i smaczne. Ciasto można przygotować na kilka dni przed pieczeniem i przechowywać w lodówce, a same pierniki można upiec nawet na dzień przed świętami. Bardzo polecam do wspólnego pieczenia z dziećmi :) Z podanych proporcji wychodzi ok. 50 sztuk.

## Składniki:

- 65g margaryny Kasia
- 250g mąki pszennej
- 100g cukru pudru
- 100g płynnego miodu
- 1 całe jajko
- 3/4 łyżeczki proszku do pieczenia
- 2 łyżeczki przyprawy do piernika
- 1 łyżeczka ciemnego kakao naturalnego
- dodatkowo: cukier puder na lukier, ewentualnie barwniki spożywcze lub pisaki cukrowe do zdobienia

## Wykonanie:

1. Miękką margarynę wrzucamy do miski, dodajemy resztę składników, lekko miksujemy. Wyjmujemy z miski na blat lekko posypany mąką i zagniatamy miękkie ciasto.

2. Gładką kulę wkładamy do miski i do lodówki na minimum godzinę (tak przygotowane ciasto można przechowywać w lodówce nawet kilka dni).
3. Z ciasta wałkujemy partiami placki o grubości około pół centymetra i wykrawamy foremkami różne kształty. Układamy na blasze wyłożonej papierem do pieczenia i pieczemy około 10 minut w piekarniku nagrzanym do ok. 180 stopni Celsjusza.
4. Po upieczeniu pierniczki odkładamy do ostygnięcia i ozdabiamy lukrem lub pisakami.

