# Pierniczki

Ale ten rok szybko leci, przecież dopiero co świętowaliśmy nowy rok.
Nie wiem jak dla Was, ale dla mnie  rok 2013 był bardzo ciężki i pechowy. Niestety dla wielu osób, szczególnie rowerzystów.  Mimo wszystko nie tracimy nadziei.
Już w tym tygodniu mikołajki… Później święta, sylwester i nowy rok, nowe postanowienia…
W tym roku całkiem inaczej niż zwykle. Zobaczymy co z tego będzie, ale już tęsknie za rodziną
na samą myśl o wyjeździe, ale na razie nie o tym.

Wypadałoby zacząć piec pierniczki, które będą
*(o ile Wam się uda ich nie zjeść zaraz po upieczeniu, gdy są takie chrupkie i cieplutkie)*
wilgotniały w pudełkach, gdzieś schowane w spiżarkach, czy w szafkach.

**To mój ulubiony przepis na pierniczki <3**

Użyłam tym razem miodu wielokwiatowego i to był strzał w dziesiątkę!
Akurat w biedronce był troszeczkę taniej, więc czemu nie? 
Zachęcam Was bardzo bardzo do wypróbowania tego przepisu, bo jest moim korzennym faworytem!

## Pierniczki <3

Przelicznik kulinarny

| | | |
|---|---|---|
| Mąka pszenna (biała) | 1 szklanka = 150g - 170g | 1 łyżka = 10g |
| Cukier puder | 1 szklanka = 170g | 1 łyżka = 12g |

| | | |
|---|---|---|
| Miód | 1 szklanka = 360g | 1 łyżka = 22g |

**Składniki:**

60 g masła
2,5 szklanki mąki
0,5 szklanki cukru pudru
1,5 łyżeczki sody
0,5 szklanki miodu
1 jajko

1 opakowanie przyprawy korzennej

**Zaczynamy:**

Mąkę przesiewamy razem z sodą, przyprawą oraz cukrem pudrem.

Na środku robimy dziurkę, do której wbijamy jajko *(temperatura pokojowa)*
i dodajemy miękkie masło.
*(ja użyłam stopionego, musiałam je rozmrozić,  ale przez to ciasto było bardzo klejące)*

Zaczynamy ugniatanie. Jeśli będzie się to wszystko bardzo kleiło,
po prostu dodajcie troszkę mąki.
Najlepiej sobie usypać małą górkę na blacie.
Po chwili dodajemy miód.

Jeśli ciasto będzie już miało puszystą i bez-grudkową konsystencję, kroimy je w paseczki, wsadzamy do woreczków foliowych i wrzucamy do zamrażalnika na 30 minut.

Po 30 minutkach wykładamy ciasto na blat i ćwiczymy nasze boobs’y.
Ciasto wałkujemy na około 0,5 cm grubości i wycinamy foremkami,
w zależności od upodobań.

Wykładamy na blaszkę i pieczemy w 170*C przez około 15 minutek.
A tak naprawdę to tak, aby ciasteczka się nie spaliły, ale nie były też za blade.
Po upieczeniu zostawiamy pierniczki na gorącej blaszce przez ok. 10 minut, aby ostygły!

Pierniczki przechowujemy  w szczelnych pojemnikach przez 1-4 tygodni.
Albo po prostu jemy je zaraz po upieczeniu, ciesząc się pysznym aromatem korzennym i smakiem masełka.

**SMACZNEGO !!!**

Wszystkomaniaczka