



## CIASTA

# PIERNICZKI BABCI MARYLI

## SKŁADNIKI

- \* 1 kg mąki
- \* 4 żółtka
- \* 1 całe jajko
- \* 1 szklanka miodu
- \* 2 szklanki cukru
- \* 100 g cukru do przypalenia na karmel
- \* 1 kostka masła
- \* 1 łyżeczka sody oczyszczonej
- \* 2 łyżeczki kakao
- \* 1 łyżeczka mielonej kawy
- \* 1 opakowanie przyprawy piernikowej
- \* ewentualnie 3-4 łyżki mleka

W garnuszku lub na patelni powoli przypalić cukier na karmel. Dodać małą ilość wody, rozpuścić i lekko przestudzić. Dodać kolejno: miód, kakao, kawę, przyprawę piernikową i wszystko wymieszać. W misce utrzeć 4 żółtka oraz całe jajko z cukrem i masłem. Dodać wcześniej przygotowaną masę, wymieszać i powoli dodawać mąkę. Jeżeli ciasto nie łączy się dobrze, dodać 3-4 łyżki mleka. Mąki należy dodawać tyle, aby ciasto się nie kleiło do rąk, a jednocześnie nie było zbyt twarde. Gotowe ciasto włożyć do lodówki na 24 h. Po tym czasie ciasto lekko zagniatamy i rozwałkowujemy na wcześniej posypanym mąką blacie, na grubość ok. 5 mm. Piekarnik rozgrzewamy do 180 °C. Wykrawamy z ciasta foremką dowolny kształt pierniczków i układamy na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia. Pieczemy 7-9 min. z opcją termoobiegu. Upieczone ciastka zamykamy w blaszanej puszcze na ok. 3 tygodnie – po takim czasie smakują najlepiej.

## SMACZNEGO!