

Pierniczki z syropem

Przepis dodany przez użytkownika Ania K.

Wspaniałe ciasteczka

Ilość porcji: więcej niż 6

Stopień trudności: łatwe

Kaloryczność: 1 kCal

Potrzebne składniki:

- mąka pszenna - 80 dag
- miód - 30 dag
- cukier - 35 dag
- jajka - 2 szt.
- margaryna - 1/3 kostka(i)
- przyprawa do piernika - 1 łyżka(i)
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka(i)
- orzechy laskowe - 1 op.
- woda - 1/2 szkl.
- cynamon - 1/2 łyżeczka(i)

Etapy przyrządzania:

1.
 - Zrumienić dwie łyżki cukru, dodać dwie łyżki wody i resztę cukru, podgrzewać, aż składniki się rozpuszczą.
 - Mąkę i proszek do pieczenia posiekać z masłem, dodać miód, przyprawę do pierników, jajka i zrumieniony cukier.
 - Zagnieść ciasto, odłożyć na kilka godzin.
 - Rozwałkować na 1/2 cm, wyciąć ciastka, piec 15 minut w 190 stopniach Celsjusza.
 - Na syrop wodę zagotować z cukrem i cynamonem, połączyć pierniczki, posypać orzechami.