

## Pierniczki „Choinkowe”

Zrobić je można bardzo szybko i łatwo. Wyrabianie ciasta to 10 min, pieczenie kolejne 10 min. Zależy jak długo dzieci będą wykrawały figurki z foremek. Ciasta z podanych proporcji wychodzi dość dużo, bo cztery blachy, na każdej w zależności od wielkości i grubości pierniczków ok. 20 sztuk. Z podanych proporcji słodkości wystarczy na pewno dla całej grupy. Ponadto produkty do nich potrzebne nie są drogie, więc można niewielkim nakładem finansowym wykonać je w przedszkolu.

### **Składniki:**

80 dag mąki pszennej  
Szlanka miodu  
3 jajka  
1 proszek do pieczenia  
2 łyżki masła  
Paczka przyprawy do pierników  
15 dag cukru  
Cukier puder  
Posypka do dekoracji

Foremki w różnych kształtach- aniołki, gwiazdki, dzwony (może być szklanka do góry dnem).

### **Przygotowanie:**

1. Miód i masło roztopić w garnuszku na małym ogniu
2. Poczekać aż przestygnie i dodać cukier, przyprawę do piernika i proszek, wymieszać.
3. Rozsypać mąkę na stole (stolnicy), wylać na to masę i dodać jajka.
4. Całość ugniatać, aby połączyły się wszystkie składniki.
5. Ciasto powinno odklejać się od rąk jeśli nie, to dodać jeszcze trochę mąki.
6. Blaszki posypać lekko mąką, aby pierniczki nie przyklejały się do nich.
7. Wycinać figurki i kłaść na blaszkę w małych odstępach tak, aby jak troszkę urosną nie przyklejały się do siebie.
8. Włożyć do piekarnika na 10 min. (Piekarnik nagrany do temp 200 C).
9. Rozrobić cukier puder z odrobiną wody i polewać nim pierniczki, jak wystygną.  
Lukier można posypać jeszcze kolorową posypką.