

# PATCHWORK

*blog o kobiecej codzienności*

## PIERNICZKI Z WITRAŻYKIEM NA OSTATNIĄ CHWILĘ

### Składniki:

- 800 g mąki
- szklanka miodu
- 2 jajka
- 200 g brązowego cukru
- 100 g masła
- 1 łyżeczka sody
- 2 czubate łyżeczki przyprawy korzennej
- szczypta soli

### Wykonanie:

1. Miód, cukier i masło podgrzewamy mieszając aż do całkowitego połączenia składników, po czym zostawiamy do wystudzenia
2. Mąkę przesiewamy do dużej miski, łączymy z sodą i przyprawą do piernika. Wlewamy do niej przestudzony miód, dodajemy jajka.
3. Łączymy składniki energicznie mieszając - najlepiej mikserem.
4. Część ciasta wyjmujemy na posypaną mąką stolnicę i zagniatamy, musi przestać się kleić, jednak mąkę dosypujemy ostrożnie, żeby ciasto nie było za twarde.
5. Wałkujemy cieniutko, jeśli mają być chrupiące, lub nieco grubiej jeśli lubimy miękkie pierniczki. Wycinamy kształty.
6. Aby zrobić pierniczki z witrażykiem, w większym ciasteczku wycinamy mniejszy kształt i w powstały w ten sposób otwór wsypujemy pokruszone landrynki.
7. Jeśli chcemy umieścić pierniczki na choince, nie zapominamy o wycięciu w nich dziurek - bardzo dobrze do tego celu nadaje się słomka do napojów.
8. Pieczemy na papierze w 170 stopniach (termoobieg) przez 6 - 8 minut w zależności od grubości. Po wyjęciu z piekarnika czekamy moment, aż powstałe z landrynek szybki zastygną.

**Smacznego!**  
**Paulina**