

# Pierniczki – 1 porcja

- 1 kg. mąki
- 1 szklanka miodu (prawdziwego)
- 1 szklanka cukru
- 1 kasia
- 2 łyżki sody
- 5 jaj
- przyprawa do pierników

Roztapiamy tłuszcz z miodem. Ucieramy jajka z cukrem. Do mąki wsypujemy sodę i przyprawy. Następnie do jajek dodajemy mąkę i ostudzony tłuszcz i wszystko wyrabiamy mikserem. Wkładamy do miski i odstawiamy do lodówki na 4 tygodnie. Następnie cienko rozwałkowujemy i pieczemy 5-8 minut w temp. 180 stopni.

Ps. Do jaj wsypujemy najpierw połowę mąki i mieszamy z jajkami, potem trochę tłuszczu i znowu mąkę i na koniec resztę tłuszczu.