Ul. Bema 4-8/10, Tarnów

Tel:14 63 90 860

Pierniczki

1 kg mąki

1 kostka margaryny

3 łyżki oleju

1 szkl. kwaśnej śmietany

3 żółtka + 3 całe jajka

2 szkl. miodu sztucznego

1 szkl. cukru

Karmel ( 2 łyżki cukru przepalić na brązowo z 2 łyżkami wody)

3 łyżeczki sody

½ łyżeczki amoniaku

przyprawa do piernika

### Margarynę roztopić , dodać miód , wymieszać dokładnie. Przestudzić. Białka ubić z cukrem , dodać żółtka, śmietanę i stopniowo dodawać mąkę wymieszaną z sodą, amoniakiem i przyprawą do piernika. Dodać roztopioną margarynę z miodem oraz pozostałe składniki. Wyrobić ciasto. Jeśli będzie za rzadkie dodać mąki ( czasem wchodzi jeszcze z ½ kg mąki) . Odstawić na 30 min. Potem wałkować na grubość ½ cm. Wykrawać kształty. Piec na złoty kolor ok. 10 min w temp. 180 ‘C

Smacznego