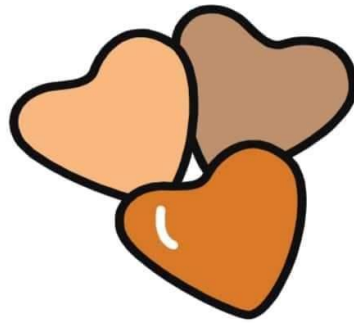


PRZEPIS NA PIERNICZKI

z AAC

pierniki



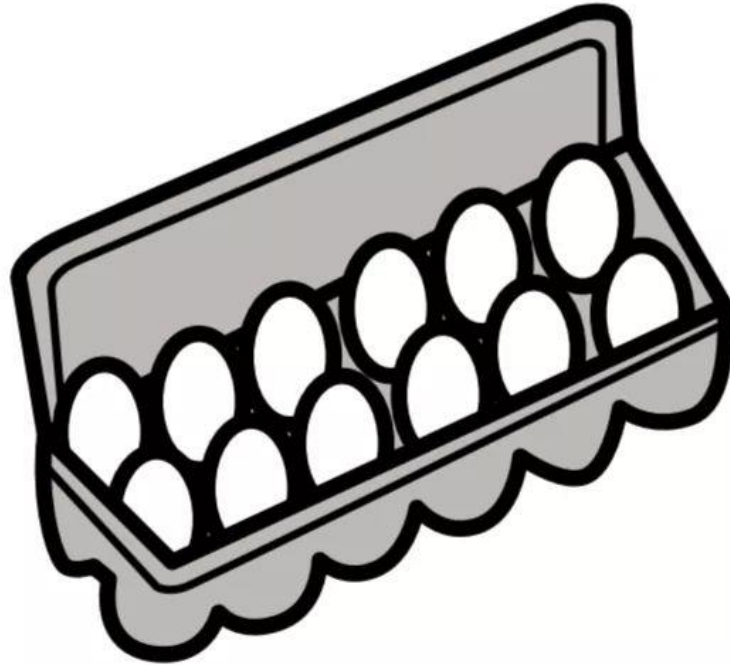
OPRACOWANIE: NATALIA MIKOS
ŹRÓDŁO GRAFIKI PCS: PROGRAM
BOARD MAKER

NA STOLNICĘ WYSYP 300 G MAKI



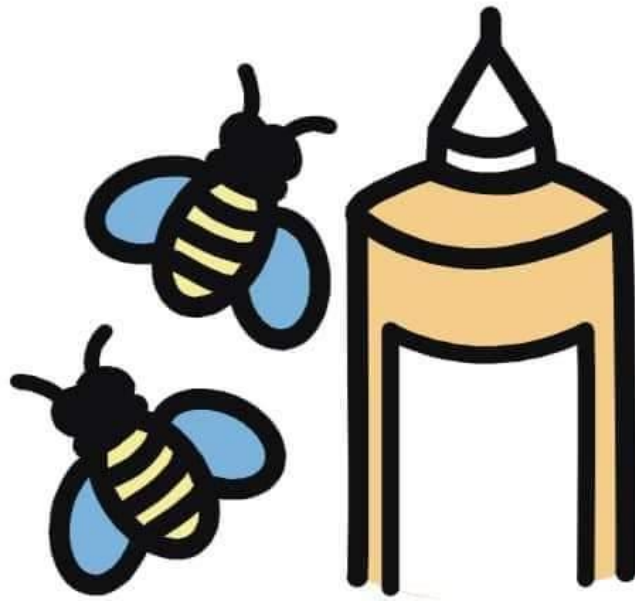
DODAJ 2 DUŽE JAJKA

jajka



DODAJ 100 G MIODU

miód



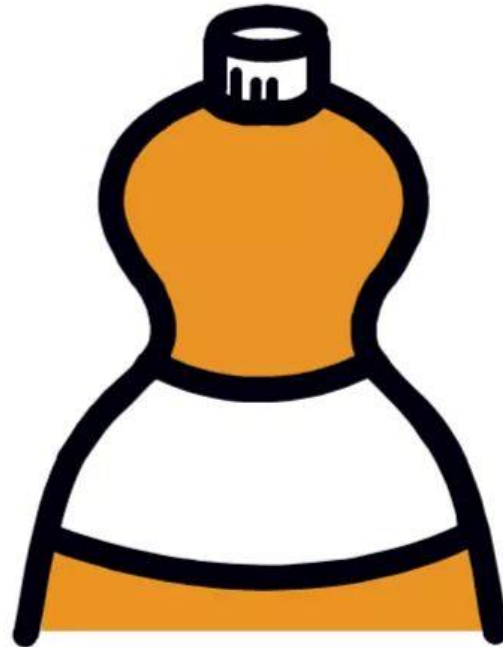
DODAJ 130 G CUKRU

cukier



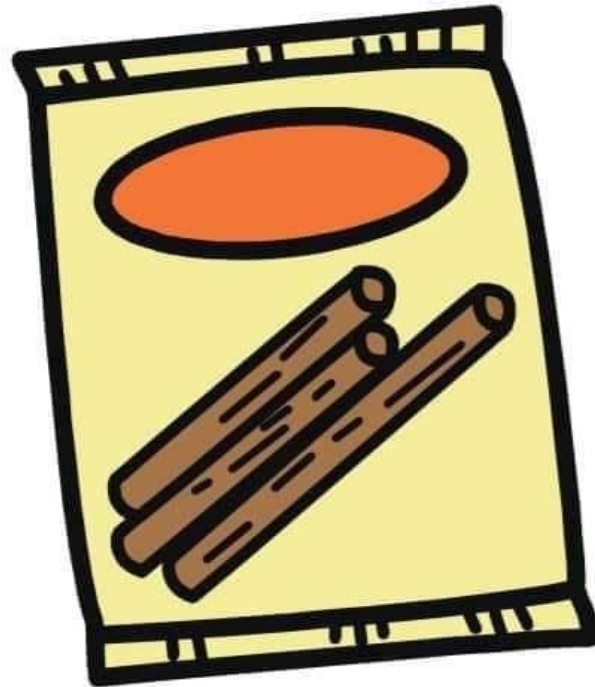
DODAJ 100 ML OLEJU

olej

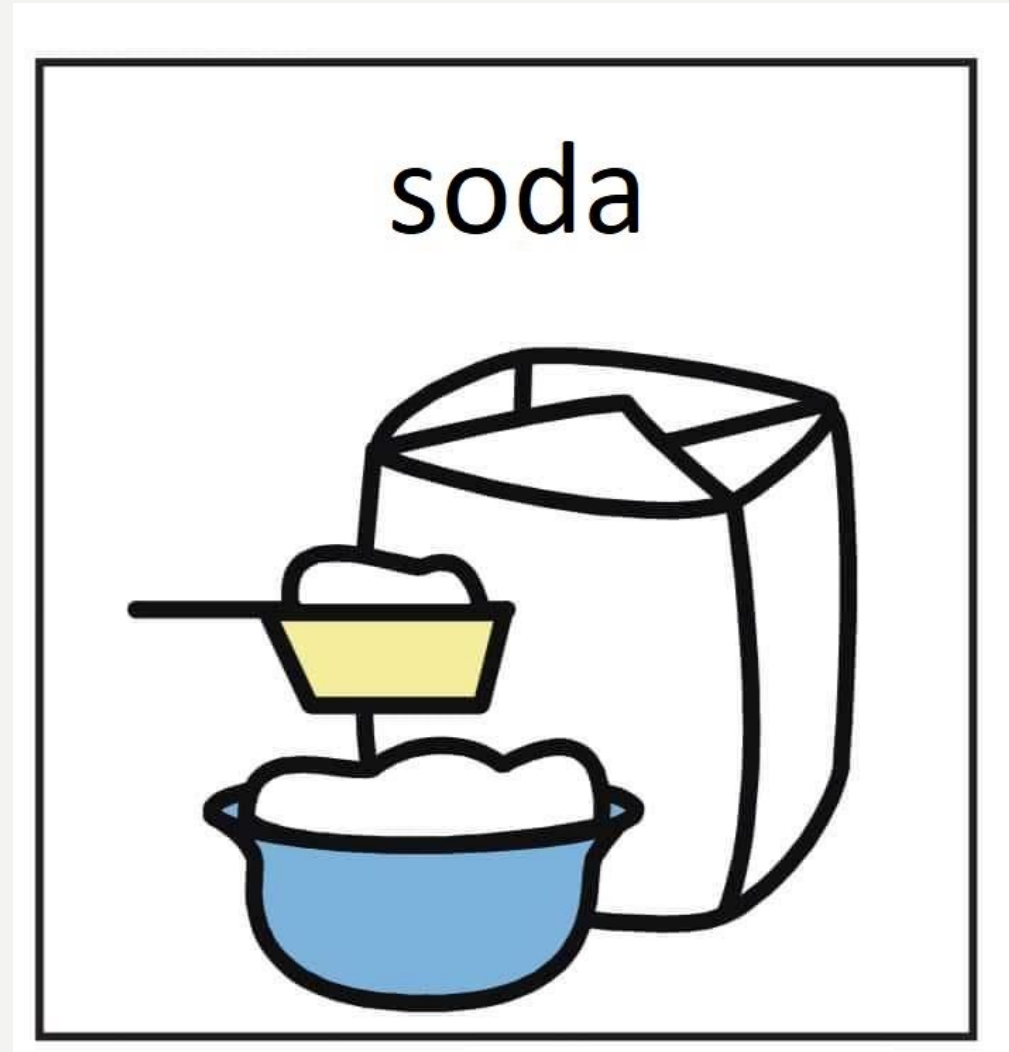


DODAJ 2 ŁYŻKI PRZYPRAWY DO PIERNIKA

cynamon



DODAJ 1 ŁYŻECZKĘ SODY OCZYSZCZONEJ

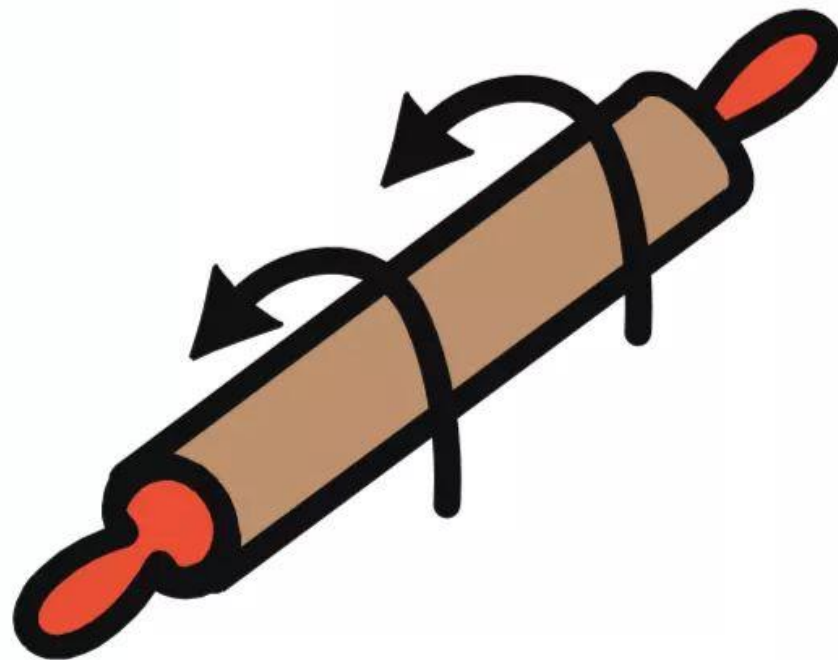


WSZYSTKIE SKŁADNIKI POŁĄCZ ZE SOBĄ



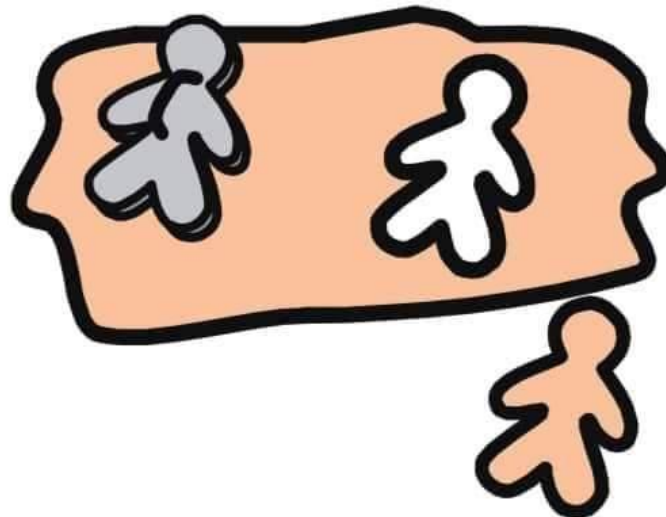
CIASTO ROZWAŁKUJ NA GRUBOŚĆ 4 CM

wałkować

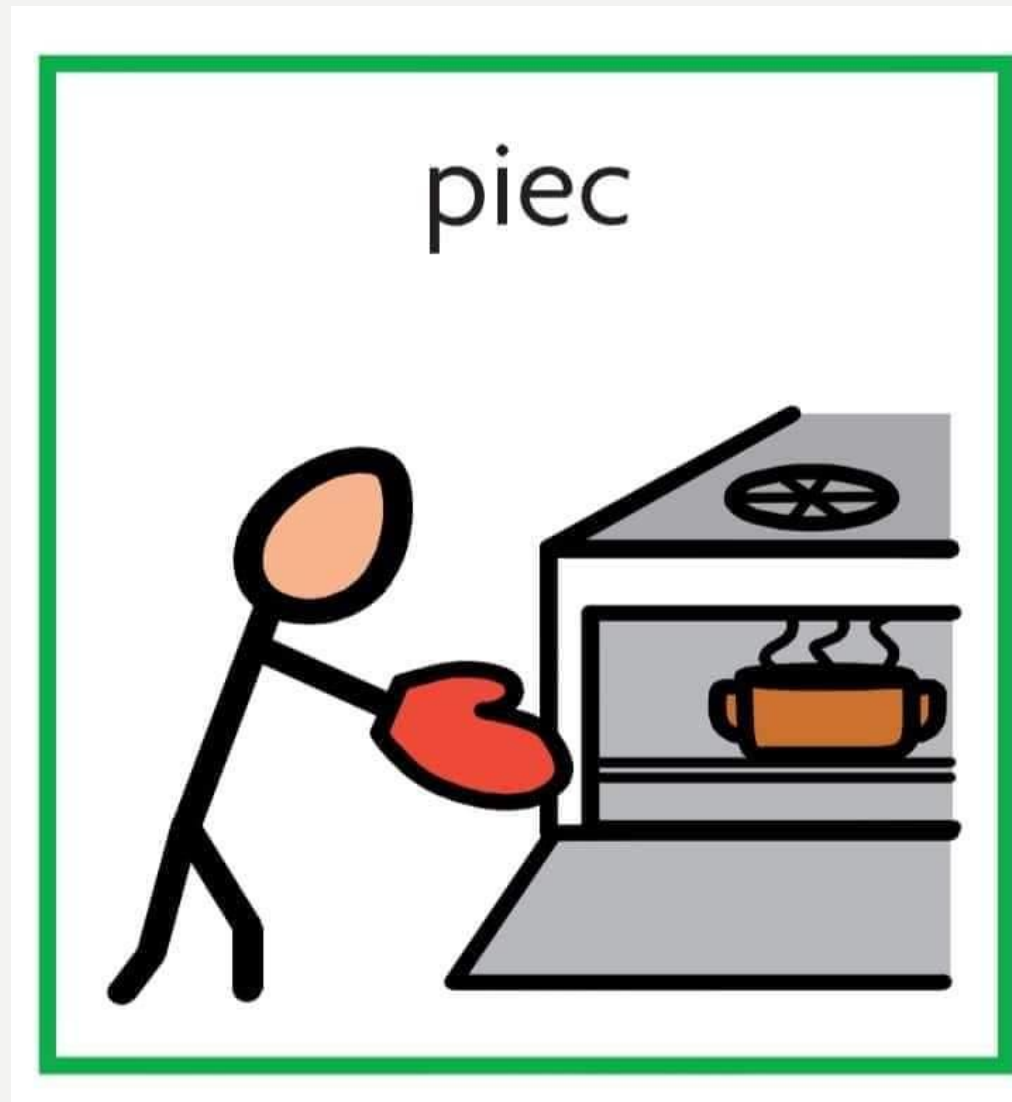


WYKRÓJ RÓŻNE KSZTAŁTY PIERNICZKÓW I UKŁADAJ JE NA BLASZCIE DO PIECZENIA

wykrawać
ciasteczka



PIECZ W 180°C PRZEZ 8 - 10 MINUT

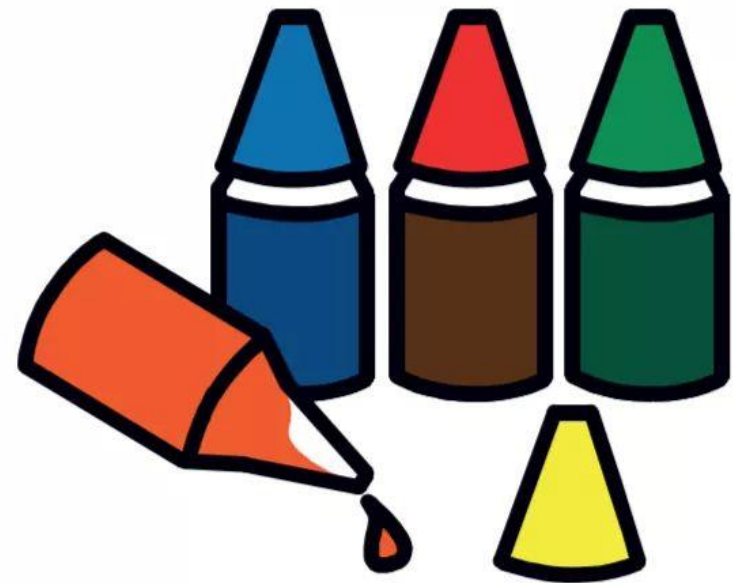


WYSTUDZONE CIASTECZKA UDEKORUJ LUKREM LUB BARWNIKAMI

dekorować



barwniki



SMACZNEGO!

pierniki

