Pierniczki z Babcinego Przepiśnika



Składniki:

- 2 szklanki mąki
- 150 g masła
- 100 g zmielonych migdałów (lub orzechów włoskich)
- 2 jajka
- 8 łyżek cukru
- 1 op. (16g) cukru waniliowego
- 3 łyżki miodu
- 1 łyżka przyprawy do piernika
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia

Wykonanie:

1. Miękkie masło utrzeć mikserem z cukrami i jajkami.
2. Dodać mąkę wymieszaną z przyprawami, proszkiem do pieczenia, migdałami oraz miodem.
3. Ciasto zagnieść, schłodzić w lodówce, a następnie niezbyt cienko rozwałkować.
4. Piec przez 25 minut w temperaturze 180°C.



Piec z sercem — zawsze się udają! ♥