

40 g masła
100 g miodu
50 g cukru
220 g mąki pszennej
2 jajka
1 łyżeczka sody oczyszczonej
1 łyżeczka przyprawy do pierników

- rozgrzać piekarnik do temp. 180 st.
- do naczynia miksującego włożyć masło i miód, podgrzać - 2 min, obr. 1, temp. 37 st.
- dodać cukier, mąkę, 1 jajko, sodę i przyprawę do pierników, wymieszać - 5 sek., obr. 6, następnie wyrobić - 1 min, obr. Interwał
- na posypanej mąką stolnicy rozwałkować ciasto na grubość około 5 mm, przy pomocy foremek wyciąć pierniczki, ułożyć na blasze wyłożonej papierem do pieczenia, posmarować roztrzepanym jajkiem
- piec około 15-20 min

Uwaga: pierniczki można [polukrować](#) , ozdobić posypką, płatkami migdałów lub pokruszonymi orzechami. Jeśli chcemy powiesić je na choince, to przed upieczeniem trzeba zrobić w nich dziurki.