**Świąteczna atmosfera z „Plecionymi pierniczkami”**

**Nieodzownym elementem świąt Bożego Narodzenia jest rozchodzący się po domu zapach korzennych przypraw podczas rodzinnego przygotowywania słodkich pierniczków.**

Wspólne pieczenie, a następnie ozdabianie korzennych gwiazdek, bałwanków, płatków śniegu czy serduszek, które można powiesić na choince lub podarować w prezencie, to wyjątkowy czas zarówno dla dorosłych, jak i najmłodszych cukierników.

Oryginalnym pomysłem na przygotowanie pierniczków jest ich… zaplecenie.

**Plecione pierniczki**

**Składniki:**

l 1 opakowanie **Pierniczków Delecta**

l 1 jajo

l 75 g miękkiej margaryny lub masła

**Sposób przygotowania:**

1. Ciasto na pierniczki przyrządź według przepisu znajdującego się na opakowaniu, a następnie na dużej stolnicy rozwałkuj na blat o grubości ok. 0,5 cm.

1. Ciasto potnij na paski o szerokości ok. 1 cm. Wyciągnij co drugi pasek (tak, aby pomiędzy pozostawionymi na stolnicy była przerwa ok. 1 cm), a następnie przepleć je poziomo, tworząc na stolnicy kratkę. Pasek, który przepleciesz w poprzek powinien znajdować się raz na górze paska pionowego, a raz pod spodem. Całość delikatnie przyciśnij.

1. Z tak przygotowanej kratki wycinaj dowolnym kształtem foremek ciasteczka i ułóż na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia. Ciasteczka piecz przez 10-12 min w piekarniku nagrzanym do 180 st. C. Gotowe pierniczki oprósz cukrem pudrem.

Smacznego!

Więcej przepisów na oryginalne piernikowe wypieki znajduje się na [www.delektujemy.pl](http://www.delektujemy.pl).