**Apetyczne Pierniczki z migdałową nutą**

**Nic tak nie przywodzi na myśl Świąt Bożego Narodzenia jak unoszący się w całym domu zapach korzennych przypraw podczas rodzinnego przygotowywania pierniczków.**

**Te wyjątkowe ciasteczka zachwycają swoim głębokim smakiem oraz rozmaitymi kształtami. Udekorowane lukrem znakomicie sprawdzą się jako tradycyjny deser, słodki podarunek dla najbliższej osoby czy efektowna ozdoba choinkowa. Ich przygotowanie jest niezwykle proste i z pewnością sprawi wiele radości zarówno dzieciom, jak i dorosłym.**

**O smak świątecznych ciasteczek zadba marka Appetita, która w swojej ofercie ma Przyprawę do piernika – „korzenną kropkę na i”.**

**Pierniczki z migdałową nutą**

**Składniki:**

l 80 g miodu

l 80 g masła

l 100 g szklanki cukru

l 1 jajko

l 1 łyżeczka *Sody oczyszczonej* Domowe Sekrety Appetita

l 2 łyżki *Przyprawy do piernika* Domowe Sekrety Appetita

l 400 g mąki

l 50 g *Migdałów w płatkach*, np. Siesta

l Lukier do ozdoby

**Sposób przygotowania:**

1. Miód, masło i cukier podgrzej w rondelku. Mieszaj do momentu rozpuszczenia się cukru, a następnie odstaw do wystudzenia. W międzyczasie zmiel migdały.

2. Dodaj pozostałe składniki i wyrób ciasto. Jeśli będzie zbyt sypkie dodaj odrobinę miodu i włóż do lodówki – będzie się je lepiej wałkowało.

3. Schłodzone ciasto rozwałkuj na grubość około 4-5 mm. Pierniczki przełóż na blachę wyłożoną pergaminem i piecz w temperaturze 180oC przez około 8 minut.

4. Wyjmij z piekarnika, wystudzić na kratce i ozdób lukrem.

***Przyprawa do piernika*** Domowe Sekrety Appetita, 25 g, cena ok. 1,40 zł

**Soda oczyszczona** Domowe Sekrety Appetita, 30 g, cena ok. 1,40 zł

**Migdały płatki** Siesta, 60 g, cena ok. 8 zł