

### Składniki na około 55 pierniczków:

- 300 g mąki pszennej
- 100 g mąki żytniej pełnoziarnistej
- 2 duże jajka
- 130 g cukru pudru
- 100 g masła, roztopionego i lekko przestudzonego
- 100 g łagodnego miodu np. akacjowego
- 1 łyżka przyprawy do piernika
- 1 łyżka kakao
- 1 łyżeczka sody oczyszczonej

Wszystkie składniki wsypać do naczynia, wymieszać i wyrobić (można mikserem). Ciasto może być klejące, ale nie dodawać mąki.

Ciasto rozwałkować na grubość 4 mm (nie cieniej), podsypując je małą ilością mąki - tylko tyle, by ciasto nie kleiło się do stolnicy.

Wykrawać różne kształty pierniczków. Układać je na blaszce w niewielkich odstępach. Piec w temperaturze 180°C przez około 8 - 10 minut. Studzić na kratce. Dowolnie udekorować.

Pierniczki z powyższego przepisu pozostają miękkie przez wiele tygodni. Może się jednak zdarzyć, że pierniczki stwardnieją, a wtedy, czytaj dalej..

### **Co zrobić, by pierniczki zmiękły?**

Może się zdarzyć, że pierniczki z nieznanymi nam przyczynami po kilku dniach stwardnieją.. (powoduje to dodatek miodu). By zmiękły potrzebują pochłonąć odpowiednią dawkę wilgoci np. z powietrza lub owoców. Wtedy będą rozpływały się w ustach! Ułóż pierniczki (jeszcze przed lukrowaniem) na kratce i przenieś do pomieszczenia o wysokiej wilgotności, uchyl okno podczas deszczu ;-) (klimat brytyjski jest dość wilgotny, pierniczki mięknią u mnie szybko, już po 3 dniach). Jeśli u Ciebie w domu jest dość sucho, schowaj pierniczki do szczelnej puszkę z kawałkami obranych jabłek. Jabłka wymieniaj co parę dni, by nie zaczęły pleśnieć. Pierniczki będą chłonęły wilgoć z owoców.

Smacznego :-).