

Przepis na **Pierniczki całuski**

(na 3 blachy ciastek)

Składniki:

- 200 g mąki pszennej
- 90 ml płynnego miodu (w temp. pokojowej)
- jajko (roztrzepane)
- 60 g białego, drobnego cukru
- 130 g stopionego, ostudzonego masła
- łyżeczka sody
- 1,5 łyżeczki przyprawy do pierników
- ok. pół szklanki migdałów (najlepiej bez skórki)

Mąkę mieszamy z miodem, dodajemy cukier, przyprawę korzenną, masło, sodę i połowę roztrzepanego jajka (druga część przyda się do smarowania pierniczek).

Przepis:

Wyrabiamy ciasto ok. 5 minut, aż będzie gładkie, sprężyste i da się uformować. Ciasto odstawiamy do schłodzenia (do lodówki) na ok. 20 minut. Po tym czasie odrywamy z ciasta niewielkie kawałki i rozwałkowujemy do grubości 0,5-0,7 cm. Wycinamy foremką do ciastek. Układamy na blasze wyłożonej papierem do pieczenia, zachowując odstępy ok. 2 cm. Smarujemy pozostałym jajkiem. W każde ciastko wciskamy połówkę migdała. Pieczemy w 175 °C przez 8-10 minut, do jasnobrązowej barwy (żeby nie spalić). Pierniczki całuski odrobinę urosną. Można je jeść od razu, choć najlepiej smakują prosto z choinki.

Domowa przyprawa do piernika:

- 40 g kory cynamonu lub 4 łyżeczki zmielonego cynamonu
- 3 łyżeczki mielonego, suszonego imbiru
- 3 łyżeczki zmielonych goździków
- 1,5 łyżeczki wyłuskanych nasion kardamonu
- 2,5 łyżeczki startej gałki muskatołowej
- 1 łyżeczka zmielonego ziela angielskiego
- 1 łyżeczka zmielonego kolorowego pieprzu
- wyłuskane ziarenka z gwiazdki anyżu