**Pierniki Babci Krysi**

**Składniki:**

1 kg mąki pszennej

2 łyżeczki amoniaku

2 paczki przyprawy do piernika

15g proszku do pieczenia

1 kostka masła

4 jajka

1 szklanka cukru

3 łyżki kakao

0,5kg miodu sztucznego

0,25 szklanki mleka

**Sposób wykonania:**

Jaja z cukrem ubić na puszystą masę. Tłuszcz rozpuścić. Amoniak rozpuścić w letnim mleku.

Wszystkie sypie składniki przesiać i wymieszać w misce. Dodać miód, roztopiony tłuszcz oraz rozpuszczony amoniak. Wymieszać, zarobić i wyrobić ciasto do pojawienia się pęcherzyków powietrza i odchodzenia od miski. Posypać stolnicę mąką. Wałkować ciasto, wykrawać pierniki. Piec ok 20 minut w temperaturze 1800C. Wykończyć polewą lub lukrem. Smacznego.

**Wykonanie: Aleksandra Matuszek i Sandra Dobkiewicz**