**Załącznik nr 2**

***Pierniczki na choinkę***

30 dkg miodu sztucznego

½ kostki masła

20 dkg cukru

½ kg mąki

2 torebki przyprawy korzennej do pierników

1 jajko

1 paczka proszku do pieczenia

"Miód silnie podgrzać z masłem i cukrem, aż do rozpuszczenia tego ostatniego. Ochłodzić. Do miski przesiać mąkę, dodać przestudzony miód z cukrem, 1 jajko oraz 2 torebki przyprawy korzennej do pierników. Następnie jedną paczkę proszku do pieczenia zmieszanego z łyżką mąki. Zagnieść ciasto. Wyrabiać tak długo, aż zacznie przejawiać pewną elastyczność to znaczy przestanie przylepiać się do rąk, nóg, stolnicy i wszystkiego wokół. Gładkie i zwarte ciasto utoczyć   
w kulę. Rozwałkować ciasto na stolnicy i wyciąć pierniczki. Piec w temperaturze 180 stopni. Zostawić je na blaszce, żeby nie powyginało się zbytnio.

Ozdabianie pierniczków lukrem.

Pierniczki pokryć lukrem czekoladowym, różowym (cukier puder + sok   
z buraka), żółtym (cukier puder + sok z marchwi). Włożyć w lukier różne kolorowe cukiereczki – groszki, orzechy, migdały, kolorowy maczek itd. "

Przepis na podstawie książki M. Musierowicz „Łasuch literacki”. Wydawnictwo Akapit Press.