

## **Pierniczki drobne (kamyczki)**

### **Składniki:**

- miód
- cukier drobny
- tłuszcz- najlepiej margaryna lub masło
- sproszkowane, utłuczone korzenie: goździki, cynamon, gałka muskatołowa
- jajka surowe
- soda oczyszczona
- mąka

### **Przygotowanie:**

Miód rozgrzać w rondelku dodając korzenie i tłuszcz.

Na deskę wsypać mąkę zmieszaną z sodą, zrobić w środku dołek i wlewać tu gorący miód zagarniając mąkę końcem noża, następnie wbić kolejno jajka, wsypać cukier i wyrobić ciasto jak na kluski. Powinno być dość twarde.

Na desce taczać wałeczki grubości palca kroić na kawałki wielkości dużej wiśni i formować w rękach z nich kuleczki. Po dojściu do wprawy można formować 2 – 3 kulki.

Układać na blaszce do pieczenia wysmarowanej tłuszczem i wysypanej mąką. Ułożyć dosyć luźno gdyż podczas pieczenia zwiększa swoją objętość.

Piec w dobrze nagrzanym piekarniku do lekkiego zarumienienia (200 – 300 °C) Trzeba uważać gdyż pieką się bardzo szybko.

Przechowywać w szczelnie zamkniętej folii lub puszcze są suche i dość twarde.

Przechowywane na wierzchu będą miękkie. Można je chrupać jak pestki.

*Karolina Mitkowska, gmina Wtelno, powiat bydgoski*