

## **Korzenne ciasteczka**

### **Składniki:**

15 dag mąki pszennej (1 szklanka)  
15 dag mąki krupczatki (1 szklanka)  
10 dag cukru trzcinowego (½ szklanki)  
15 dag masła  
1 jajko  
1 łyżeczka przyprawy do piernika  
1 łyżeczka mielonego imbiru  
1 łyżeczka cynamonu  
1 łyżeczka sody oczyszczonej  
szczypta chili  
szczypta soli  
szczypta pieprzu

### **Sposób wykonania:**

Do miski wsypać mąkę pszenną, mąkę krupczatkę, cukier trzcinowy, przyprawę do piernika, mielony imbir, cynamon, sodę oczyszczoną, chili, sól i pieprz. Wszystko razem wymieszać. Dodać masło i jajko, posiekać nożem, wymieszać i zagnieść ciasto ręką. Włożyć do lodówki na około 60 minut.

Następnie ciasto rozwałkować na grubość około 5 mm i wycinać foremką ciasteczka. Kłaść na formę wyłożoną papierem do pieczenia. Włożyć do nagrzanego piekarnika i piec około 12 minut w temperaturze 180 °C. Ostudzić, polukrować i dowolnie udekorować kolorową posypką.

Z podanego przepisu wyjdzie około 45 sztuk korzennych ciasteczek.