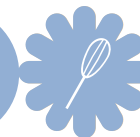




## Odszyfruj przepis!

Przygotuj kartkę, bądź swój własny przepiśnik. Wytnij karteczki, ułóż i przyklej w odpowiedniej kolejności przepis.



Gotowe!



1 łyżka proszku do pieczenia



350 g masła



Dodać śmietanę oraz proszek do pieczenia (rozpuszczony w niewielkiej ilości wody). Kolejno dodać mąkę. Wyrobić ciasto i odstawić do lodówki. Podpowiedź: Najlepiej trzymać parę tygodni w zamrażarce.



Piec w 175 stopniach 10-15 min.



2 1/2 łyżki cynamonu



400 g cukru



2 1/2 łyżki imbiru



0,3 l śmietanki kremówki



Po wyjęciu z lodówki podzielić na kawałki. Rozwałkować. Im cieńsze ciasto tym lepsze. Wycinać różne kształty;



Składniki



1 1/2 kg mąki



0,3 l miodu



1 łyżka zmielonych goździków



Wymieszać pokrojone w kostkę masło, miód, cukier, przyprawy.