

miękkie pierniczki świąteczne



# Opis wskazówki

Zawsze zastanawiałam się ja to babcia robi że piecze pierniki dzień przed wigilią i są miękkie przecież zawsze pierniki piecze się dwa lub tydzień przed żeby zmiękły co to za sekret hmm podzielę się z wami .

sekretnym składnikiem jest dodanie do masy na koniec pół szklanki ciepłego mleka z dodatkiem jednej łyżeczki sody oczyszczonej i jednej łyżeczki amoniaku spożywczego. Następnie zostawiamy masę na noc w lodówce aby odpoczęła i rano robimy smaczne pierniki . Polecam są miękkie i smaczne.