



# Ciasteczkowa choinka

## Składniki

### Ciasto na 2 choinki

- 500 g Mąki Basi Tortowej
- 200 g cukru pudru
- 200g miodu
- 120g masła
- 1 jajko
- 2 łyżeczki sody oczyszczonej
- 1 łyżeczka cynamonu
- 1 łyżeczka imbiru

## Sposób przygotowania

### sposób przygotowania

W dużym rondlu z grubym dnem rozpuszczamy masło z miodem i przyprawami. Studzimy. Mąkę z sodą przesiewamy. W osobnym naczyniu ucieramy cukier z jajkiem, dodajemy mąkę, dokładnie mieszamy. Powoli dodajemy przestudzony miód, wyrabiamy. Gotowe ciasto owijamy w folię spożywczą i wkładamy do lodówki na 30 minut. Gotowe ciasto wałkujemy na odpowiednią dla siebie grubość - najlepsze są 0,5 do 1 cm. Wykrawamy różnej wielkości gwiazdki. Nagrzewamy piekarnik do 160 stopni i pieczemy przez 7 do 10 minut. Ciasteczka należy doglądać, bo pieką się szybko. Smacznego