

## **Bolacha de Mel ( PIERNICZKI)**

### Ingredientes

07 kg de farinha de trigo  
02 kg mel  
08 ovos de galinha  
07 colheres de bicarbonato  
01 tubinho canela moída  
500 gr de manteiga ou margarina  
01 litro de água  
02 kg açúcar  
07 colheres de chá de salamoníaco  
01 tubinho cravo moído  
01 noz-moscada  
06 colheres de açúcar para caramelar

### Modo de Fazer

Coloque numa panela ao fogo, água, mel, açúcar, cravo, manteiga e noz- moscada. Quando ferver retirar do fogo, deixar esfriar por alguns minutos. Mexendo com os xaropes quentes adicione 02 kg de farinha, mexendo sempre. Colocar ovos um por um mexendo sempre. Deixar massa esfriar bem, fica meio mole; junto com massa fria colocar o resto da farinha misturada com sal amoníaco e bicarbonato. Deixar massa descansar de 1 a 2 dias.

### Como assar

Depois de 2 dias espichar a massa, cortar os bolinhos ou outras formas e assar em forno meio quente. Depois de assado passar no chocolate

## **Chocolate para Bolacha de Mel**

### Ingredientes

1 e ½ kg de açúcar  
½ litro de água  
200 gr nescau

### Modo de Fazer

Juntar em uma panela o açúcar, a água e o nescau. Mexer bem e deixar ferver. Mexendo sempre para não escapar da panela. O ponto é testar com 2 colheres esfregando uma n outra se começar o açúcar com a fricção é ponto de usar. Coloque as bolachas aos poucos um uma bacia e colocar o chocolate, sacudir para misturar bem. Refazer esse processo aos poucos e com bolachas logo depois de assadas, pois estão mais firmes.

Ou colocar o glacê real e decorar com confetes.