

Perníčky

Voňavý sladký dáreček



30 kusů

☐ Ingredience na těsto

☐ 125 g tuku (Hera)

☐ 250 g medu

☐ 6 vajec

☐ 1 kg hladké mouky

☐ 2 prášky do perníku

☐ ½ sáčku mletého
perníkového koření

☐ 300 g močkového
cukru



❑ Do rozehřátého
tuku přidáme med,
přimícháme vejce
a asi 5 lžic hladké
mouky.
Zpracujeme řídké
těsto



☐ Smícháme hladkou mouku s práškem do pečiva, přidáme moučkový cukr a perníkové koření. Nakonec přilijeme řídké medové těstíčko a důkladně vše propracujeme.



❑ Vznikne nám
pevné lesklé
těsto, které
necháme asi 30
minut v chladu
odpočinout
nebo
nejpozději do
druhého dne
odležet.



❑ Těsto rozválíme na plát silný asi 3mm a vykrajujeme z něj různé tvary. Pokládáme na plech vyložený pečícím papírem a pečeme při 180°C asi 15 minut.



☐ Kdo má chuť, může si
perníčky ozdobit dle své
fantazie.

☐ Poleva:

☐ 1 bílek

☐ 200 g moučkového cukru

☐ 1 lžíce citrónové šťávy

☐ 2 lžičky Solamylu

Vše třeme tak dlouho, až nám
vznikne bílá lesklá hmota. Tu
naplníme do mikrotenového
sáčku a perníčky nazdobíme.

