Švédské vánoční perníčky

Kategorie: Moučníky

Autor: adminrecepty

Suroviny

Porce: 16

- Med 3 dl
- Cukr 400 g
- Zázvor 1.5 lžíce
- Skořice mletá 1.5 lžíce
- Hřebíček mletý 1 lžíce
- Máslo 350 g
- Smetana na šlehání 300 ml
- Prášek do pečiva 1 lžíce
- Hladká mouka 1500 g

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Svačina

Země: Švédsko

Počet porcí: 16

Postup:

Med s cukrem, kořením a rozpuštěným máslem dobře promícháme. Šlehačku přidáváme po částech do třeného těsta a lehce mícháme. Prášek do pečiva rozpustíme v trošce vody a malijeme do 3/4 množství mouky. Vše spojíme s připravenou směsí. Těsto přikryjeme a necháme přes noc odpočinout. Druhý den přidáme zbytek mouky a vypracujeme vláčné ale poměrně tuhé těsto. Vyválíme ho dotenka a vykrajujeme hvězdičky. Perníčky pečeme v mírně předehřáté troubě při teplotě 175 - 200°C asi 20 minut. Necháme je vychladnout a ještě na plechu ozdobíme podle chuti bílou čokoládou nebo cukrovou polevou.