

# Rychle měkké perníčky

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



## Suroviny

Porce: 1

- vejce 4 ks
- med 100 g
- jedlá soda 2 lžička
- máslo 50 g
- hladká mouka 750 g
- cukr moučka 250 g
- perníkové koření 2 lžička
- **na potřetí**
- vejce 1 ks

Doba přípravy: 120 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

## Postup:

Smícháme 400g mouky, všechen cukr, sodu a koření. Přidáme povolené máslo a med (pozor, musí být tekutý, rozhodně ne zcukernatělý) a nakonec celá vejce. Zpracujeme těsto a postupně zapracováváme zbývajících 250g mouky, až do požadované konzistence těsta. Není nutné zapracovat veškerou mouku, záleží, jak moc tuhé těsto chceme mít. Těsto necháme alespoň hodinu odležet v lednici (lépe přes noc).

Z těsta na perníčky vyválíme asi 0,5 mm hrubé těsto, vykrajujeme a pokládáme na plech s pečícím papírem. Pečeme zprudka cca 7 minut při 200 °C.

Po vytažení potřeme měkké perníčky rozšlehaným vajíčkem.