

Medové perníčky

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: adminrecepty



Suroviny

Porce: 16

- Hladká mouka 800 g
- Máslo nebo Hera 250 g
- Cukr moučkový 250 g
- Vejce 3 ks
- Jedlá soda 1 lžička
- Prášek do perníku 1 balení
- Kakao 1 lžíce
- Koření do perníku 0.5 balení
- **Na potření:**
- Žloutky 2 ks

Doba přípravy: 180 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Svačina

Země: Česká republika

Počet porcí: 16

Postup:

Ve všech ingrediencích vypracujeme těsto a necháme jej 24 hodin uležet v lednici.

Těsto poté rozválíme na pomoučeném vále na silnější plát a vykrajujeme z něj libovolné tvary.

Vykrojené motivy vložíme na plech vystlaný pečícím papírem a pečeme v předehřáté troubě při 180°C cca 10 minut.

Perníčky musí vyběhnout, ale musí být i stále měkké.

Po vyjmutí z trouby je ještě horké potřeme rozšlehanými žloutky.

Poté je vychladlé můžeme dozdobit podle libosti.