

Rychlé perníčky

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 6

- hladká mouka 250 g
- máslo 60 g
- moučkový cukr 60 g
- vejce 1 ks
- med 2 lžíce
- kakao 2 lžíce
- čokoláda na vaření 30 g
- prášek do perníku 1 balíček

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Máslo utřeme s cukrem a vejcem, přidáme med, kakao a strouhanou čokoládu. Nakonec vmícháme mouku s práškem do perníku. Vypracujeme těsto, které rozválíme na sílu asi 0,5 cm. Vykrájené tvary pečeme na vymaštěném a vysypaném plechu (nebo na plechu vyloženém pečicím papírem) poměrně zprudka asi 5 min. Hned po vytažení z trouby perníčky potřeme rozšlehaným vajíčkem. Po vychladnutí zdobíme hustou polevou utřenou z přesátého moučkového cukru a citronové šťávy (nebo jednoho bílku).