

Andělsky nadýchaný perník

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 7

- cukr krupice 1 hrnek
- vanilkový cukr 1 balíček
- čokoládová poleva 1 balíček
- kakao 3 lžíce
- mléko 2 hrnek
- hladká mouka 2 hrnek
- polohrubá mouka 1 hrnek
- olej 1 hrnek
- prášek do perníku 1 balíček
- čokoládový pudink 1 balíček
- skořice 1 lžička
- vejce 2 ks
- sekané vlašské ořechy 1 hrst

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 7

Postup:

Vejce smícháme s cukrem, vanilk. cukrem, mlékem, olejem do pěny, přidáme mouku s pr. do peč., pr. do perníku, kakaem, pudinkem, skořicí a oříšky a umícháme těsto. Na plech dáme pečící papír, vylijeme hladké těsto a pečeme tak 40 min. na 180°C. Pomažeme čokoládovou polevou a můžeme ještě posypat kokosem nebo posekanými vlašskými ořechy.

