

Expresní perníčky

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 15

- polohrubá mouka 400 g
- cukr moučka 140 g
- jedlá soda 1 lžička
- perníkové koření 1 lžička
- máslo 50 g
- vejce 2 ks
- lesní med 2 lžíce

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 15

Postup:

V misce smícháme suché ingredience, můžeme je přesít přes síto. Pro hezkou barvu případně přisypeme také lžici kakaa. Přidáme ostatní ingredience a zpracujeme těsto tvárné jako plastelína. To necháme nejlépe přes noc uležet v ledničce v mikrotenovém sáčku.

Z těsta uválíme asi 3 mm silné těsto a vykrájíme z něj formičkou tvary.

Pečeme na plechu vyloženém pečicím papírem v troubě vyhřáté na 160 °C asi 7 minut. Těsto bude sice trochu měkké, ale po vyjmutí ještě dojde. Ihned po vychladnutí zdobíme barevnými polevami z obchodu. Po zaschnutí mohou přijít první koledníci.

Poznámka:

Polevu můžeš připravit také svoji vlastní – z bílku, cukru moučky a citronové šťávy.