Perníkové knoflíky

Kategorie: Moučníky

Autor: Monyszek

Suroviny

- Máslo 125 g
- Tmavý cukr 110 g
- Melasa 125 ml
- Hladká mouka 320 g
- Mletý zázvor 2 lžička
- Jedlá sůl 1 lžička

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Postup:

Troubu předehřejte na 190 °C. Máslo a cukr 8 minut šlehejte do světle a nadýchané hmoty. Přidejte melasu, mouku, zázvor a sodu a zpracujte do hladkého těsta. Krátce jej prohněťte a zabalené do folie dejte na půl hodiny do ledničky.

Těsto rozválejte mezi dvěma archy pečícího papíru do platů tenkého 5 milimetrů. Pak kulatým vykrajovátkem o průměru 7 cm vykrájejte 24 knoflíků. Uprostřed každého udělejte čtyři dírky, třeba pomoci trubičky na cukrářský pytlík. Poté pečte 10 minut dozlatova. Nechte vychladnout. V uzavíratelné nádobě vydrží 2 týdny. Zdobte barevnými provázky.