

Perníková lízátka

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 16

- hladká mouka 500 g
- moučkový cukr 200 g
- med 200 g
- vejce 2 ks
- perníkové koření 0.5 balíček
- jedlá soda 1 lžička
- dle potřeby bílková poleva 1 ks
- potravinářská barviva 1 ks
- ozdůbky dle fantazie 1 ks
- špejle 1 ks

Doba přípravy: 75 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 16

Postup:

Z uvedených surovin zpracujeme hladké lepkivé těsto. Zabalíme do fólie a dáme přes noc do lednice odležet.

Druhý den necháme těsto hodinu při pokojové teplotě a poté vyválíme placku 1,5 cm silnou.

Vykrajujeme kolečka, do kterých vpichujeme půlku špejle.

Lízátka vyskládáme na plech s pečícím papírem a pečeme v předehřáté troubě asi 15 minut při 170 °C dozlatova.

Vychladlá lízátka natřeme štětečkem klasickou bílkovou polevou obarvenou potravinářskými barvivy

a zdobíme dle fantazie.