

Bezlepkové perníčky od Nominalu

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Nominal



Suroviny

Porce: 4

- bezlepková mouka Nomix 200 g
- vejce 1 ks
- moučkový cukr 80 g
- tuk 30 g
- med 60 g
- perníkové koření 0.5 lžička
- jedlá soda 0.5 lžička

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Med i tuk rozejdeme a důkladně promícháme s ostatními ingrediencemi. Těsto pak zabalíme

například do mikrotenu, aby neokoralo, a uložíme v chladu (nejlépe alespoň do druhého dne).

Těsto rozválíme na dobře pomoučněné ploše (je velmi vláčné) na tloušťku asi 0,5 cm, poté můžeme začít vykrajovat tvary. Pečeme na plechu (použít můžeme pečící papír nebo plech vysypat) při teplotě asi 160 až 170 °C. Použijeme spodní a horní ohřev nikoliv horkovzdušný režim, aby se perníčky zapékaly pomalu a postupně. Pečeme přibližně 12 až 15 minut (podle velikosti). Ihned po upečení ještě horké lehce potíráme rozšlehaným vejcem s trochou vody, aby perníčky získaly lesk. Takto jsou připravené ke zdobení cukrovou polevou. Pokud budeme perníčky potahovat čokoládovou polevou, není třeba je potírat vejcem. Pokud perníčky nechceme zdobit polevou a jsou určeny hlavně k jídlu, můžeme ke snadnému dekorování zvolit půlky oloupaných mandlí. Ty přitlačíme k těstovému tvaru ještě před pečením.