

Velikonoční perníčky

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 6

- máslo 90 g
- vejce 3 ks
- prášek do perníku 1 lžička
- cukr moučkový 140 g
- mouka hladká 400 g
- med 4 lžíce
- soda 1 lžička

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Ze všech surovin a koření vypracujeme tužší, ale hladké těsto. Necháme ho v lednici odležet do druhého dne. Pak z těsta vyválíme placku, tlustou zhruba půl centimetru. Vykrajujeme tvary (zajíčky, srdíčka, kolečka). Vložíme je na vymazaný plech a pečeme při 170°C asi 8 minut. Zdobíme bílkovou polevou, kterou můžeme obarvit potravinářským barvivem.