

Perníčky z žitné mouky

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: andrea



Suroviny

- Žitná mouka hladká 250 g
- Máslo 50 g
- Vejce 1 ks
- Med 3 lžíce
- Mléko 2 lžíce
- Prášek do pečiva 1 lžička
- Citronová kůra 1 lžička
- Hřebíček mletý 1 špetka
- Skořice 1 špetka

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Určen pro: Děti

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Postup:

Změklé máslo utřeme s medem nebo s agáve sirupem, mlékem a celým vejcem. Přidáme mouku smíchanou s kořením, citronovou kůrou a s práškem do pečiva.

Vypracujeme v hladké těsto. Vložíme do svačinového sáčku a necháme v chladu uležet do 2.dne, minimálně však 2 hodiny.

Z těsta vyválíme 3-5 mm silný plát a vykrajujeme různé tvary.

Pečeme na pečícím papíru v předehřáté troubě na 170°C cca 10 minut, dokud zlehka nezezlátnou.

Vychladlé perníčky uložíme v uzavřené krabici na suché a chladné místo. Na rozležení budou perníčky potřebovat min 7 dnů, ideálně 14 dnů.