

Tvarohový perník

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Vejce 2 ks
- Hladká mouka 500 g
- Tvaroh 1 ks
- Rozinky 50 g
- Tuk na pečení 50 g
- Cukr krupice 150 g
- Med 10 lžíce
- Sekané ořechy 50 g
- Mléko 150 ml
- Prášek do perníku 1 ks
- Mouka na vysypání 1 ks
- Tuk na vymazání 1 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Všechny sypké ingredience promícháme. Med spolu s tukem rozpustíme a do vlažného tuku vmícháme vejce, mléko i tvaroh.

Sypkou směs zaděláme vlažným medem a vmícháme omyté a osušené rozinky.

Těsto nalijeme do dobře vymazaného a vysypaného plechu a vložíme do trouby vyhřáté na 200 °C. Snížíme na 150 °C a pečeme dozlatova.

Při přípravě můžeme použít i klasický kypřicí prášek do pečiva a perník ochutit kořením do perníku (drcený badyán, skořice, hřebíček, anýz apod.).