perníkové těsto

Kategorie: Moučníky

Autor: markéta

Suroviny

- hladká mouka 800 g
- cukr moučka 280 g
- hera 120 g
- vejce 4 ks
- jedlá soda 1 lžička
- perníkové koření 2 lžička
- kakao 1 lžíce

- med 4 lžíce

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Určen pro: Děti

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Postup:

na vále si spojíme ze všech surovin těsto,které necháme do druhého dne odležet v lednici.
druhý den vyválíme asi 3mm plát a vykrajujeme různé tvary.
vložíme na plech vyložený pečícím papírem a pečeme 8min.v horkovzdušné troubě.
po upečení ihned potíráme bílkem.
necháme perníčky vychladit a můžeme zdobit bílkovou polevou.

Poznámka:

z tohoto těsta můžeme péct třeba i adv.věnce,chaloupky atd.
těsto je po upečení měkké,musí být ve vlhkém prostředí.