

Jemné vánoční perníčky

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: adela.postranecka



Suroviny

Porce: 10

- med (nahřátý) 50 g
- vejce 3 ks
- moučkový cukr 125 g
- perníkové koření 1 lžička
- skořice 1 lžička
- jedlá soda 1 lžička
- hladká mouka Babiččina volba na kynutá těsta 360 g
- moučkový cukr 150 g
- bílek 1 ks
- citronová šťáva 1 lžička

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 10

Postup:

1) Smíchejte med se dvěma vejci a změkklým máslem. Přidejte moučkový cukr, koření a kakao. Nakonec vmíchejte mouku smíchanou s jedlou sodou a vypracujte hladké těsto. To nechte zabalené v

potravinářské fólii přes noc odpočinout.

2) Těsto rozválejte na plát silný asi 3 mm a vykrajujte libovolné tvary. Ty přendejte na plech vyložený pečicím papírem. Potřete rozšlehaným vejcem a pečte v předehřáté troubě při 180°C 7 až 10 minut, dokud nebudou perníčky pevné.

3) Cukr prosejte a vyšlehejte s bílkem a citronovou šťávou dohladka. Nechte pod mokrou utěrkou několik minut odležet. Polevu přendejte do zdobícího sáčku a ozdobte perníčky.

Poznámka:

K Vánocům patří stejně tak jako koledy nebo stromeček. Upečte si je s Babiččinou volbou na kynutá těsta, díky nimž budou perníčky ještě jemnější a nadýchanější.