

Lahodné vánoční perníčky

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: adela.postranecka



Suroviny

Porce: 6

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

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

- 1)Smíchejte med se 2 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.