

Měkké medové perníčky

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- med 2 lžíce
- hladká mouka 400 g
- vejce 2 ks
- soda 1 lžička
- perníkové koření 2 lžička
- cukr moučka 140 g
- tuk na pečení 100 g

Doba přípravy: 75 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Cukr utřeme se 2 vejci a změkklým tukem na pečení, poté přidáme med a koření. Do této kašičky vmícháme mouku se sodou. Medu nedáváme víc, perníčky by byly tvrdé! Vypracujeme těsto a necháme 30 minut odpočinout v lednici.

Těsto rozválíme na silnější plát a vykrajujeme libovolné perníčkové tvary, které klademe na plech vyložený pečícím papírem.

Medové perníčky pečeme ve vyhřáté troubě na 180 °C asi 8 minut.

Měkké medové perníčky užijeme při každé příležitosti. Můžeme je péct o Vánocích, Velikonocích nebo takhle krásně zdobené třeba na Valentýna.