

Těsto na medové perníčky

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- hladká mouka 600 g
- máslo 200 g
- cukr moučka 250 g
- perníkové koření 1 lžička
- vejce 3 ks
- med 6 lžíce
- prášek do perníku 1 ks
- kakao 2 lžíce

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Veškeré ingredience smícháme. Těsto dáme chvíli vychladit do lednice, aby se s ním lépe pracovalo.

Poté z kusu těsta vyválíme tenký plát asi 3 mm a pomocí vykrajovátek vykrajujeme různé tvary. Předehřejeme troubu na 150 °C. Těsto na medové perníčky pečeme asi 15 minut.

Upečené medové perníčky zdobíme cukrovou polevou.