

Velikonoční perníčky jinak

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- perníkové koření 1 lžička
- Hera 90 g
- med 3 lžíce
- soda 1 lžička
- cukr moučka 140 g
- hladká mouka 400 g
- vejce 3 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Ze všech surovin a koření vypracujeme tužší, ale hladké těsto. Necháme ho v lednici odležet do druhého dne.

Pak z těsta na perníčky vyválíme placku tlustou zhruba půl centimetru. Vykrajujeme tvary (zajíčky, srdíčka, kolečka).

Velikonoční perníčky jinak vložíme na vymazaný plech a pečeme při 170 °C asi 8 minut.

Velikonoční perníčky zdobíme bílkovou polevou, kterou můžeme obarvit potravinářským barvivem.