

Moje perníčky

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- vejce 2 ks
- cukr moučka 140 g
- jedlá soda 1 lžička
- med 2 lžíce
- Hera 120 g
- hladká mouka 400 g
- perníkové koření 2 lžička
- **na potřetí**
- vejce 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Postup přípravy receptu

Nachystáme si potřebné ingredience. Na vál nasypeme mouku a cukr. Uprostřed vyhloubíme důlek, kam rozklepneme dvě vejce a rozmícháme. Do mouky přisypeme prášek do perníku a sodu. Přidáme med a Heru. Vypracujeme těsto, přikryjeme ho a dáme na noc do chladu.

Z těsta na perníčky vyválíme placku a vykrajujeme tvary, které skládáme na plech vyložený pečicím

papírem. Nakonec perníčky potřeme rozšlehaným vajíčkem.

Moje perníčky pečeme dozlatova v troubě předehřáté na 180 °C .