

Vánoční perníčky okamžitě měkké

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- tuk na pečení 75 g
- koření do perníku 2 lžička
- vejce 2 ks
- jedlá soda 1 lžička
- kakao 1 lžíce
- cukr moučka 140 g
- med 2 lžíce
- kypřicí prášek do perníku 1 lžička
- hladka mouka 400 g

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Smícháme hladkou mouku, jedlou sodu, cukr moučka, med, tuk na pečení, vejce, koření do perníku, kakao, prášek do perníku a zpracujeme těsto. Tuk na pečení a med si necháme lehce povolit v mikrovlnné troubě.

Těsto zpracujeme, pokud chceme perníčky světlejší, nepřidáváme kakao. Já ale kakao dávám, protože pak lépe vynikne bílková poleva. Těsto nenecháváme dlouho odležet a perníčky pečeme asi 30 minut po zpracování těsta.

Perníčky pečeme asi 5 - 7 minut při 200 °C, nebojte se toho, budou skvělé. Jakmile jeden perníček otočíme a je zespoda lehce nahnědlý, jsou perníčky hotové.

Vánoční perníčky okamžitě měkké servírujeme na sváteční stůl jako jemné a voňavé cukroví.