

Měkké velikonoční perníčky

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- cukr moučka 140 g
- vejce 2 ks
- jedlá soda 1 lžička
- perníkové koření 1 lžička
- máslo 50 g
- hladká mouka 400 g
- tekutý med 2 lžíce
- **na potření**
- žloutek 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Ze všech ingrediencí propracujeme těsto, musí být měkké a pružné asi jako plastelína. Těsto zabalíme do potravinářské fólie a v lednici necháme přes noc odležet.

Druhý den vyválíme z těsta plát asi 1/2 cm silný, vykrájíme různé tvary perníčků, pomažeme žloutkem a pečeme při 160 °C zhruba 8 minut.

Měkké velikonoční perníčky můžeme ihned podávat.