

Nenáročné perníčky

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- tuk 5 lžíce
- hladká mouka 2.5 hrnek
- vejce 1 ks
- prášek do perníku 1 lžička
- cukr moučka 1 hrnek
- mletá skořice 0.5 lžička
- med 2 lžíce
- perníkový prášek 0.5 lžička

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Všechny sypké suroviny doporučuji prosít. Med s tukem ohřejeme a přidáme všechny zbylé suroviny. Těsto dobře zpracujeme, musí být hladké a nejlépe do druhého dne necháme odležet.

Druhý den těsto vyválíme na slabý plát a tvarujeme perníčky. Perníčky uložíme na plech vyložený pečicím papírem a pečeme v předehřáté troubě na 200 °C asi 5 - 10 minut. Ještě horké perníčky potřeme rozkvedlaným žloutkem.

Nenáročné perníčky necháme odležet, aby změkly. Polevu si můžeme připravit i z bílků, které vyšleháme na pevný sníh s cukrem a citronovou šťávou. Pro barevné perníčky přidáme potravinářské

barvivo.