

# Měkké perníčky podle Lenky Čajkové

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



## Suroviny

**Porce:** 1

- perníkové koření 2 lžička
- vejce 3 ks
- hladká mouka 400 g
- cukr moučka 140 g
- tuk na pečení 100 g
- jedlá soda 1 lžička
- med 2 lžíce

**Doba přípravy:** 45 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Pečení

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 1

## Postup:

V míse utřeme prosátý moučkový cukr s 2 vejci a změkklým tukem na pečení. Přidáme rozpuštěný med a koření. Do takto připravené hmoty vmícháme prosátou mouku promíchanou se sodou. Vypracujeme těsto, které na válu ještě propracujeme. Těsto na měkké perníčky necháme chvíli odležet v ledničce.

Poté těsto vyválíme na silnější placku a vykrajujeme tvary, které ukládáme na plech vyložený pečícím papírem. Perníčky potřeme rozšlehaným vejcem, aby se hezky leskly, poté pečeme v troubě vyhřáté troubě na 180 °C dozlatova.

Měkké perníčky podle Lenky Čajkové jsou skvělou volbou pro pečení na Vánoce, Velikonoce a jiné

svátky, kdy oceníme něco sladkého na stole.