

Dia perníčky

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- jedlá soda 0.5 lžička
- hladká mouka 350 g
- vejce 1 ks
- perníkové koření 1 lžice
- sorbit 50 g
- citronová kůra 1 lžice
- máslo 50 g

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Z hladké mouky, másla, sorbitu, rozklepnutého vejce, jedlé sody, perníkového koření a citronové kůry vypracujeme hladké těsto, které necháme odležet v chladu do druhého dne.

Těsto vyválíme na 3 mm tenký plát, vykrajujeme formičkami různé tvary podle fantazie.

Vykrájené perníčky dáme na plech vyložený pečicím papírem a pečeme ve vyhřáté troubě dozlatova asi 12 minut při 180 °C.

Dia perníčky podáváme jako lahodné vánoční cukroví s nezaměnitelnou perníkovou chutí.