

Maminčiny perníčky

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- cukr moučka 200 g
- perníkové koření 1 lžička
- med 50 g
- jedlá soda 1 lžička
- vejce 2 ks
- hladká mouka 300 g

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Z hladké mouky, cukru moučka, perníkového koření, jedlé sody, medu a vajec vypracujeme těsto, které dáme minimálně na 3 - 4 hodiny (nejlepší je přes noc) odležet do lednice, aby se těsto rozvonělo.

Po odležení necháme těsto chvíli vytažené, aby si zvyklo na pokojovou teplotu. Poté z těsta vyválíme plát a vykrajujeme různé tvary.

Perníčky pečeme dozlatova v troubě předehřáté na 200 °C. Po vychladnutí můžeme perníčky nazdobit podle fantazie.

Maminčiny perníčky je lepší péct dopředu, aby stihly změkknout. Perníčky podáváme ke svátečnímu

pohoštění.