

Drobné perníčky

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- máslo 80 g
- cukr moučka 150 g
- perníkové koření 1 lžice
- vejce 2 ks
- med 3 lžice
- jedlá soda 1 lžička
- kakao 2 lžice
- hladká mouka 360 g

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Rozpustíme máslo, vmícháme med a vejce. Hladkou mouku smícháme s cukrem, jedlou sodou, kakaem a perníkovým kořením. Vmícháme směs másla, vajec a medu. Je-li těsto tuhé, přidáme trochu mléka.

Vypracujeme vláčné perníkové těsto a necháme ho v lednici odležet minimálně 2 hodiny, nejlépe přes noc. Druhý den z těsta vyválíme plát silný 4 mm a vykrajujeme libovolné drobné tvary.

Perníčky skládáme na plech vyložený pečícím papírem a pečeme v předehřáté troubě na 160 °C. Perníčky v troubě hlídáme, cca po 10 minutách začnou okraje perníčků zlátnout. Upečené perníčky

vyndáme z trouby a necháme vystydnout.

Drobné perníčky necháme do druhého dne odpočinout a pak můžeme zdobit.