

Výborné medové perníčky

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

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

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Cukr utřeme s vejcem a změkklým tukem na pečení, poté přidáme med a koření. Do této kašičky vmícháme mouku se sodou, Medu se nesmí dát víc - perníčky by ztvrdly! Vypracujeme těsto na perníčky a necháme v ledničce minimálně 30 minut odležet.

Těsto rozválíme na silnější plát a vykrajujeme libovolné tvary. Perníčky klademe na plech vyložený pečicím papírem a pečeme ve vyhřáté troubě na 180 °C asi 8 minut.

Výborné medové perníčky podáváme na sváteční stůl jako sladké pohoštění.