

Měkké vánoční perníčky

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- máslo 25 g
- med 50 g
- soda 1 lžička
- perníkové koření 1 lžička
- kakao 1 lžíce
- cukr moučka 125 g
- hladká mouka 325 g
- vejce 2 ks
- **poleva**
- cukr moučka 100 g
- citronová šťáva 1 lžička
- bílek 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Sypké suroviny smícháme na vále, přidáme vše ostatní a vypracujeme těsto. Můžeme ho hned vyválet a vykrajovat tvary.

Perníčky pečeme ve vyhřáté troubě.

Hned po vytažení z trouby potřeme perníčky rozšlehaným vejcem a necháme vychladnout.

Na polevu přesejeme moučkový cukr, který vyšleháme s bílkem a lžičkou citronové šťávy.

Měkké perníčky ozdobíme podle fantazie a necháme zaschnout.