

Perníčky na Vánoce či Velikonoce

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 6

- **poleva**

- citronová šťáva 1 ks
- bílek 1 ks
- cukr moučka 150 g

- **těsto**

- vejce 4 ks
- cukr moučka 250 g
- jedlá soda 3 lžička
- máslo 50 g
- med 100 g
- hladká mouka 650 g
- perníkové koření 0.5 balíček
- sádlo 30 g

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Těsto připravíme na vále. Prosejeme na něj mouku s cukrem. Uděláme do něj důlek a přidáme ostatní suroviny. Nakonec dáme tuk nakrájený na menší kousky.

Těsto na perníčky důkladně prohněteme, zabalíme do mikrotenu a v lednici necháme těsto uležet

den až týden.

Uleželé těsto vyválíme na asi 4 mm plát, vykrojíme a pečeme. Perníčky budou asi 1 cm vysoké. Před upečením potíráme perníčky žloutkem s vodou. Perníčky pečeme podle barvy asi 10 minut při 200 °C.

Upečené perníčky zdobíme podle fantazie bílkovou polevou.

Poleva - 1bílek, 150g moučkového cukru, citronová šťáva - vyšlehat do pěny.