

Perníková fantazie

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

- Hladká mouka 300 g
- Prášek do pečiva 1 lžička
- Cukr krupice 150 g
- Máslo 200 g
- Bílý jogurt 400 ml
- Med 2 lžíce
- Zakysaná smetana 200 ml
- Pudink 0.5 ks
- Jablko 5 ks

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Postup:

Smícháme mouku, prášek do pečiva, cukr, máslo a vytvoříme drobenku. 3/4 rozprostřeme na plech s pečícím papírem a dlaní přitlačíme. Jogurt, med, smetanu a pudink smícháme a zakryjeme drobenkovou vrstvou. Jablka nakrájíme na půlměsíčky narovnáme po celé ploše. Zasypeme zbytkem drobenky a dáme do trouby. Troubu máme předehřátou na 180 stupňů a pečeme asi 35 minut.