

Perníčky s kořením

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 10

- Hladká mouka 280 g
- Máslo 140 g
- Celá vejce 2 ks
- Moučkový cukr 140 g
- Skořice 1 lžíce
- Mleté hřebíčky 4 ks
- Citronová kůra 1 lžička
- Vejce na potřetí 1 ks

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 10

Postup:

1. Hladkou mouku prosejeme na vál, přidáme kousky nasekaného másla, moučkový cukr, obě vejce, mletou skořici a hřebíček. Přidáme také trochu strouhané kůry z citronu.
2. Vše zpracujeme na vláčné těsto. Zabalené do potravinářské fólie je necháme asi půl hodiny odpočinout.
3. Pak těsto vyjmeme z fólie, rozválíme na tenko a vykrajujeme na požadované tvary.
4. Kousky cukroví rozložíme na plech, který jsme vyložili pečícím papírem.
5. Každý kousek potřeme rozšlehaným vejcem.
6. V předehřáté troubě upečeme dozlatova.

Poznámka:

Na 26 kousků.