

Mandlové perníkové podkovy

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 12

- Hladká mouka 300 g
- Jedlá soda 1 lžička
- Perníkové koření 1.2 lžíce
- Cukr 140 g
- Mleté mandle 50 g
- Vejce 2 ks
- Med 3 lžíce
- Citronová kůra 1 lžička
- **Na potření**
- Čokoládová poleva 1 ks
- Loupané mandle krájených na nudličky 50 g

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 12

Postup:

1. Na vál prosejeme hladkou mouku, vmícháme lžičku jedlé sody, perníkové koření, cukr, mleté mandle a kůru z chemicky neošetřeného citronu.
2. Přidáme rozpuštěný med, rozšlehaná vejce a vypracujeme vláčné těsto.
3. Zabalíme do potravinářské fólie a necháme odpočívat v chladu minimálně 2 hodiny.
4. Vyválíme na pomoučeném vále a tvořítkem vykrajujeme malé podkůvky.
5. Kousky cukroví rozložíme na plech vyložený pečícím papírem a v mírně přehřáté troubě

upečeme.

6. Vychladlé podkovy namočíme v rozpuštěné čokoládové polevě a ozdobíme nudličkami loupaných mandlí.

Poznámka:

Na 26 kousků