

Zázvorové perníčky

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 10

- Hladká mouka 250 g
- Moučkový cukr 40 g
- Jedlá soda 1 lžička
- Změklé máslo 60 g
- Med 60 g
- Mletý zázvor 1 lžička
- Vanilkový cukr 1 lžička
- Nastrouhaná citronová kůra 1 lžička

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 10

Postup:

1. Na vál prosejeme hladkou mouku a moučkový cukr.
2. Přidáme lžičku jedlé sody, změklé máslo, med, mletý zázvor, vanilkový cukr a nastrouhanou citronovou kůru. Ze směsi rukama dobře vypracujeme vláčné těsto.
3. Necháme je odpočinout v chladu zabalené do potravinářské fólie a pak je rozválíme na stejnoměrnou placku.
4. Z těsta vykrajujeme tvořítkem různé tvary. Bude zajímavější, když budete mít více druhů. Do

každého kousku pečiva uděláme malým vykrajovátkem otvor pro mašličku a v mírně přehřáté troubě zázvorové perníčky upečeme.

5. Zchladlé kousky cukroví postříkáme rozpuštěnou světlou čokoládovou polevou.

Poznámka:

Na 20 kousků.