

Perník

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 2

- Polohrubá mouka 350 g
- Cukr 200 g
- Olej 100 g
- Povidla 100 g
- Mléko 200 ml
- Vejce 2 ks
- Kakao 2 lžíce
- Prášek do perníku 1 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

V míse smícháme cukr, olej, vejce, kakao a džem. Přilijeme mléko a vmícháme mouku s práškem do perníku. Těsto nalijeme na vymazaný a vysypaný hluboký plech. Pečeme v troubě vyhřáté na 170°C cca 15 - 20 minut. Hotový perník můžeme pomazat džemem a polít čokoládovou polevou. Perník je dobrý také pouze pocukrovat.