

Staročeské perníčky

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 3

- Celozrnná mouka 400 g
- Hera 100 g
- Cukr 100 g
- Med 5 lžíce
- Vejce 1 ks
- Žloutky 2 ks
- Mleté ořechy 70 g
- Kakao 1 lžička
- Perníkové koření 1 lžička
- Soda 2 lžička

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 3

Postup:

Na vál dáme mouku, cukr, ořechy, koření, kakao, vejce a žloutky, vlažné roztavené máslo, teplý med a sodu rozpuštěnou ve lžici mléka. Zaděláme a propracujeme. Těsto necháme alespoň 2 dny v chladnu odležet. Po odležení vykrajujeme perníčky a pečeme při teplotě 180°C. Vychladlé plníme ochucenými švestkovými povidly, poléváme cukrovou nebo čokoládovou polevou a zdobíme. Dala jsem mouku celozrnnou žitnou a špaldovou - od každé polovinu. Perníčky lze péci také z hladké mouky.