

Perníčky

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 3

- Hladká mouka 450 g
- Moučkový cukr 120 g
- Tmavé kakao 1 lžíce
- Vejce 2 ks
- Tekutý med 100 g
- Rozpuštěné máslo 50 g
- Perníkové koření 1 lžička
- Jedlá soda 1 lžička
- Švestková povidla 150 g
- Strouhané vlašské ořechy 150 g
- Mletá skořice 1 lžička
- Čokoládová poleva 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 3

Postup:

Mouku, cukr, sodu, kakao a koření smíchejte v míse. V rozehrátém a zchlazeném másle rozšlehejte tekutý med a vejce a vlijte do sypké směsi. Dobře promíchejte a nakonec ještě důkladně propracujte na válu. Hotové těsto zabalte do potravinové fólie a nechejte je přes noc odpočinout v ledničce.

Z vychlazeného a odpočinutého těsta vyválejte plát o síle 2 mm a vykrájejte kolečka nebo srdíčka.

Pečte na plechu vyloženém papírem na pečení 7 minut při teplotě 180 °C

Upečené a zchladlé perníčky slepujte připravenou náplní. Nechte je alespoň 2 hodiny odpočinout v chladu a pak je svrchu namácejte do čokoládové polevy. Zdobit můžete půlkou ořechu nebo lískovým oříškem nebo čokoládovou ozdobou.

Náplň:

V menším kastrůlku smíchejte povidla s ořechy a moučkovým cukrem. Krátce poduste, odstavte z plotny a nakonec ještě vmíchejte skořici a rum.