

Měkké medové perníčky

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 2

- Tuk na pečení 100 g
- Perníkové koření 2 lžička
- Cukr moučka 140 g
- Vejce 2 ks
- Hladká mouka 400 g
- Med 2 lžíce
- Soda 1 lžička

Doba přípravy: 75 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

Cukr utřeme se 2 vejci a změkrou Herou, poté přidáme med a koření. Do této kašičky vmícháme

mouku se sodou. Medu nedáváme víc, perníčky by byly tvrdé! Vypracujeme těsto a necháme 30 minut odpočinout v lednici.

Těsto rozválíme na silnější plát a vykrajujeme libovolné perníčkové tvary, které klademe na plech vyložený pečícím papírem.

Medové perníčky pečeme ve vyhřáté troubě na 180 °C asi 8 minut.