

Klasické perníčky

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 7

- Hladká mouka 500 g
- Moučkový cukr 200 g
- Med 180 g
- Vejce 2 ks
- Kakao 2 lžíce
- Rum 1 lžíce
- Koření do perníku 2 lžička
- Jedlá soda 1 lžička
- Hladká mouka na vál 1 ks
- Vejce na potření 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 7

Postup:

Na vál prosejeme mouku, cukr, kakao, perníkové koření a jedlou sodu. Přidáme med, rum a vejce a vypracujeme těsto, které uložíme v mikrotenovém sáčku na 24 hodin do chladničky.

Odleželé těsto přeložíme na pomoučený vál, prohněteme a rozdělíme na několik částí. Každou rozválíme na placku silnou asi 4 mm, ze které vykrájíme požadované tvary.

Přeneseme je na plech vyložený pečícím papírem, vložíme do trouby vyhřáté na 160 - 180°C a pečeme asi 10 minut dozlatova.

Horké perníčky potřeme rozšlehaným vejcem a po vychladnutí je ozdobíme.