

Perníkoví zajičci

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

- Hladká mouka 360 g
- Kakao 3 lžíce
- Kypřicí prášek do perníku 1 balíček
- Moučkový cukr 210 g
- Med 3 lžíce
- Vejce 3 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Svačina

Země: Česká republika

Postup:

1. Troubu předehřejeme na 180°C. Plechy vyložíme pečícím papírem. Mouku prosijeme do mísy s kakaem a práškem do perníku.
2. Promícháme s moučkovým cukrem, medem, celým vejcem a dvěma žloutky. Bílky použijeme na ozdobení perníčků.
3. Vypracujeme těsto, rozválíme je na pomoučněném vále a vykrajujeme z něj zajičky.
4. Vykrajené zajičky přeneseme na plech a pečeme ve vyhřáté troubě asi 10 minut.
5. Upečené zajičky necháme vychladnout a zdobíme je polevou.