

Slepované perníčky

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

• TĚSTO

- Hladká mouka polosvětlá T650 600 g
- Moučkový cukr 300 g
- Med 200 g
- Máslo 150 g
- Vejce 3 ks
- Mletá skořice 2 lžička
- Mletý hřebíček 1 lžička
- Mletý anýz 0.5 lžička
- Jedlá soda 2 lžička

• NÁPLŇ

- Marmeláda 300 g
- Rum 0.4 dl

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Postup:

Cukr, med, máslo, vejce, koření a jedlou sodu smícháme. Po částech vmícháváme mouku, až je těsto tužší a příliš se nelepí. Jeden den necháme těsto odležet v lednici, zabalené do mikroténového sáčku. Odleželé těsto vyválíme na tloušťku 3-4 milimetrů a vykrajujeme požadované tvary. Vychladlé perníčky slepujeme marmeládou, kterou jsme předem rozředili rumem. Slepené perníčky ozdobíme dle fantazie, nejlépe čokoládou v kombinaci s bílkovou polevou.