

Perníček na stromeček

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

- Bikarbonát 10 g
- Citron (kůra) 1 ks
- Cukr 250 g
- Hladká mouka 750 g
- Mleté koření 1 špetka
- Kandovaná pomerančová kůra 1 balíček
- Med 500 g
- Vejce 2 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Postup:

1/2 kg medu rozhřejeme a smícháme s 1/2 kg hladké mouky, vytvoříme hladké těsto a necháme uležet cca 24 hodin. Z rozváleného těsta vykrajujeme tvary a klademe na plech. Potíráme vejcem a pečeme. Vychladlé zdobíme - malujeme stětečkem bílkovou polevou (možno i s trochou potr. barviva)

Bílková poleva = bílek, moučkový cukr, několik kapek citr. šťávy - vše rozmícháme do hladka až se leskne