

# Vykražované perníčky

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Monyszek



## Suroviny

- Anýz 1 lžička
- Badyán 1 špetka
- Hladká mouka 400 g
- Hřebíček 7 ks
- Jedlá soda 1 lžička
- Hera 75 g
- Med 2 lžíce
- Moučkový cukr 140 g
- Skořice 1.5 lžička
- Vejce 2 ks

**Doba přípravy:** 60 min

**Obtížnost:** Středně obtížné

**Způsob přípravy:** Pečení

**Země:** Česká republika

## Postup:

Z veškerých ingrediencí zpracujeme těsto, které necháme nejlépe jeden den uležet na chladném místě. Druhý den těsto vyválíme a vykrajujeme. Pečeme 15 minut při teplotě 160 stupňů celsia. Po

vyjmutí z trouby ihned potřeme perníčky rozšlehaným žloutkem s kakaem, aby byli lesklé a měli pěknou barvu. Až perníčky dostatečně vychladnou, můžeme je začít zdobit. Polevu připravíme z 1 bílku, 150 g moučkového cukru a citrónové šťávy. Dobarvit polevu můžeme potravinářskými barvivy.