

Oříškové perníčky

Počet porcí: 40

Doba přípravy: 45 minut

Bez lepku

Postup přípravy

400 g bílé chlebové mouky Doves Farm, 400 g bílé směsi Doves Farm, 300 g moučkového cukru, 100 g mletých ořechů, 150 g tuku (zahřátého, ale ne horkého), 4 vejce + jedno na potřetí, 8 pl medu (zahřátého), 20 g sody, pytlík koření do perníku.

Ze surovin vypracujeme těsto. Necháme dva dny odležet v chladu. Pečeme při teplotě 190°C, 5 - 10 minut, dle trouby. Hned po vytažení z trouby potíráme rozkvedlaným vejcem. Zdobíme bílkovou polevou.

Ingredience

- **Vejce** - 250 g
- **Vlašské ořechy jádra** - 100 g
- **Jihočeské máslo 82 % 250 g** - 150 g
- **Cukr moučka** - 300 g
- **Koření do perníku 25 g** - 1 g
- **Směs bílá chlebová bez lepku 1000 g** - 400 g
- **Směs bílá bez lepku 1000 g** - 400 g
- **Včelí med smíšený luční 250 g** - 100 g
- **Jedlá soda 15 g** - 20 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

