

Plněný perník bez lepku

Počet porcí: 12

Doba přípravy: 30 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Postup: Dobře propracujeme těsto, na vále dobře podsypáváme. Vyválíme (ne příliš tenké), nakrájíme na 6x7 cm. Upečeme i odkrojky, jsou třeba do náplně. Pečeme na 160°C, 10-15 min. Po upečení potřeme rozkvedlaným vejcem, nebo lze máčet perníčky do čokolády. Náplň: 70 g nastrouhaných odkrojků 3 lžíce medu, nasekané oříšky, rozinky, skořice, marmeláda a může být i lžíce rumu. Náplní slepíme perníky a zabalíme do potravinářské folie.

Ingredience

- **Vlašské ořechy jádra** - 50 g
- **Sádlo** - 50 g
- **Pitná voda nesycená** - 40 g
- **Rozinky** - 30 g
- **Žloutek** - 56 g
- **Jedlá soda 50 g** - 5 g
- **Skořice mletá 40 g** - 3 g
- **Koření do perníku 25 g** - 18 g
- **Směs bílá bez lepku 1000 g** - 400 g
- **Včelí med luční 250 g** - 230 g
- **Ovocňák Rakytňíkový džem s hruškou 200 g** - 50 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

