

Perník s vlašskými ořechy

Počet porcí: 10

Doba přípravy: 40 minut

Bez lepku

Postup přípravy

V míse promícháme mouku, prášek do perníku, cukry, kakao (30 g) a sůl, přidáme vejce, olej a mléko a šlehačem promícháme. Poté vmícháme nasekané ořechy. Pokud je těsto tužší, přilijeme mléko, aby se těsto lilo dobře na plech.

Těsto nalijeme na plech (menší než klasický) vyložený pečícím papírem a pečeme asi 30 min při 180°C. Než perník vychladne, připravíme si polevu: Smícháme máslo, cukr moučkový, kakao (30 g) a horkou vodu.

Pokud horká voda nerozpustí máslo, dáme miskou na chvíli do vodní lázně.

Polevou natřeme perník a povrch posypeme kokosem.

Ingredience

- **Vlašské ořechy jádra** - 110 g
- **Holandské kakao 100 g** - 60 g
- **Jihočeské máslo 82 % 250 g** - 30 g
- **Pitná voda nesycená** - 40 g
- **Dr. Halíř trvanlivé mléko polotučné 1 l** - 250 g
- **Cukr krystal** - 160 g
- **Vanilkový cukr Dia 40 g** - 10 g
- **Cukr moučka** - 30 g
- **Kokos strouhaný** - 30 g
- **Skořice mletá 40 g** - 5 g
- **Směs bílá chlebová bez lepku 1000 g** - 280 g
- **Jedlá sůl vakuová 1 kg** - 2 g
- **Olej slunečnicový** - 110 g
- **Vejce** - 50 g
- **Kypřicí prášek do perníku 20 g** - 18 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

