

Perníčky I.

Počet porcí: 20

Doba přípravy: 45 minut

Bez lepku

Postup přípravy

2 vejce+med+ 200 g cukr utřeme, do mouky přidáme sodu + koření a smícháme. Postupně přidáváme do hmoty. Nakonec přidáme rozpuštěné máslo. 1 den necháme odležet v lednici a můžeme se pustit do pečení. Těsto vyválíme na 2 mm tloušťku. Před podáním do trouby potřeme vodou a po upečení rozšlehaným vajíčkem. (vodu používáme, aby se perníčky při pečení nevysušovaly a zůstaly po upečení měkké)

Poleva na zdobení: 250 g cukru moučka (prosejeme), 2 lžíce citronové šťávy a 1 bílek.

Ingredience

- **Citróny** - 50 g
- **Jihočeské máslo 82 %** 250 g - 80 g
- **Bílek** - 31 g
- **Cukr moučka** - 450 g
- **Jedlá soda** 50 g - 5 g
- **Koření do perníku** 25 g - 5 g
- **Samokypřící směs bílá bez lepku** 1000 g - 500 g
- **Včelí med smíšený luční** 250 g - 150 g
- **Vejce** - 150 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

