

Vánoční perníčky

Počet porcí: 40

Doba přípravy: 1 hodina

Bez lepku

Postup přípravy

Z ingrediencí vypracujeme hladké těsto, které necháme minimálně 2 hodiny odpočinout v lednici. Nejlépe však uděláme, když těsto necháme uležet v ledničce přes noc. Z odleželého těsta vyválíme silnější plát (cca 5 mm silný) a vykrajujeme různé tvary. Klademe na plech vyložený pečicím papírem. Pečeme na 180 °C asi 8-10 minut podle velikosti tvarů a tloušťky těsta. Ihned po upečení potíráme žloutkem rozšlehaným v trošce vody. Po vychladnutí zdobíme bílkovou polevou. Bílek vyklepneme do misky. Prosejeme co nejjemnějším sítkem cukr, přidáme šťávu a šleháme co nejvyšší rychlostí až bílek zhoustne. Pak do toho prosejeme škrob (bramborový) a mícháme do pevné hmoty. Pokud máme větší bílek, přidáme cukr, pokud je to příliš husté, přidáme citrón. Správně hustá poleva by na metlách šlehače měla držet špičky a nesmí stékat. Na zdobení použijeme igelitový sáček, kterému odstříhneme růžek.

Ingredience

- **Culinary citronová šťáva 100% 1 l** - 5 g
- **Bílek** - 31 g
- **Pitná voda nesycená** - 5 g
- **Cukr moučka** - 60 g
- **Žloutek** - 28 g
- **Koření do perníku 25 g** - 3 g
- **Perník bez lepku 400 g** - 400 g
- **Kukuřičný škrob, bez lepku 200 g** - 5 g
- **Včelí med luční 250 g** - 20 g
- **Krajanka máslo 250 g** - 40 g
- **Vejce** - 100 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

