

Domácí perníkové lanýže

Počet porcí: 30

Doba přípravy: 20 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Ve vodní lázni rozpustíme nalámanou čokoládu. Do čokolády přidáme koření do perníku.

Máslo nakrájíme na malé kostičky. Máslo smícháme s cukrem a promícháme na homogenní hmotu. Pak pomalu promícháme se schladlou rozpuštěnou čokoládou. Vložíme do chladničky asi na 2 hodiny, aby hmota ztuhla.

Formujeme kužele nebo kuličky a vložíme opět zpět do chladničky. Po půl hodině vytáhneme z ledničky a obalujeme. Můžeme obalit v kakau.

Ingredience

- **Holandské kakao 100 g** - 20 g
- **Cukr moučka** - 100 g
- **Koření do perníku 25 g** - 3 g
- **Krajanka máslo 250 g** - 110 g
- **Čokoláda mléčná 100 g** - 40 g
- **Čokoláda na vaření 100 g** - 40 g

