Perníčky bez lepku II.

Počet porcí: 30
Doba přípravy: 30 minut
Bez lepku

Postup přípravy

Směs smícháme s moučkovým cukrem.

Poté do sypké směsi zapracujeme máslo, 2 vejce, med a koření. Hněteme, dokud se všechny přísady nespojí v hladké těsto (pro usnadnění práce můžeme použít též kuchyňský robot).

Těsto zabalíme do potravinářské folie a uložíme minimálně na 24 hod do chladničky. Poté z těsta ukrojíme ⅓, prohněteme na pomoučeném vále a vyválíme na plát silný cca 3 mm. Vykrajujeme libovolné tvary a klademe je na plech vyložený pečicím papírem. Mezi perníčky ponecháváme větší rozestupy. Takto postupujeme, dokud nezpracujeme celou dávku těsta.

Vykrájené perníčky potřeme rozšlehaným vejcem a pečeme asi 10 minut v troubě rozehřáté na 170 ºC dozlatova.

Perníčky jsou poměrně světlé. Pokud chcete barvu tmavě hnědou, v prvním kroku pracovního postupu přidejte 2 lžíce kakaa.

Z této várky vytvoříme 40 perníčků střední velikosti.

Ingredience

- **Vejce** - 150 g
- **Jihočeské máslo 82 % 250 g** - 100 g
- **Cukr moučka** - 120 g
- **Koření do perníku 25 g** - 10 g
- **Bezlepková mouka PROMIX®-PK - speciál 1000 g** - 500 g
- **Včelí med luční 250 g** - 150 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM
CELIATICA.CZ
VÁŠ SEZNAM ONLINE