

Perník bez lepku

Počet porcí: 15

Doba přípravy: 30 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Do větší mísy dáme mouku, cukr, kakao a ostatní přísady. V misce vyšleháme 2 vajíčka, mléko, 2 lžíce rumu, med a olej. Nalijeme do mísy s moukou a vše lehce promícháme. Těsto nalijeme na plech vyložený pečícím papírem a dáme péct na 150 °C asi na 30 minut. Po vychladnutí perník podélně rozpůlíme, spodní díl potřeme rybízovou marmeládou a přiklopíme horní díl. Celý perník pak polijeme připravenou čokoládou a po vychladnutí posypeme strouhaným kokosem.

Ingredience

- **Vejce** - 100 g
- **Olivový olej** - 100 g
- **Jihočeské mléko lahodné polotučné 1,5% 1 l** - 300 g
- **Cukr krystal** - 200 g
- **Kokos strouhaný** - 30 g
- **Jizerka bezlepková směs univerzální (zlatá) 1000 g** - 350 g
- **Med květový luční 900 g** - 20 g
- **Holandské kakao 100 g** - 30 g
- **Kypřicí prášek do perníku 20 g** - 18 g
- **Čokoláda na vaření 100 g** - 100 g
- **Ovocňák Rakytňíkový džem s hruškou 200 g** - 20 g

VYTVORENO PROSTREDNICTVIM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

