

Nahé perníčky

Počet porcí: 45

Doba přípravy: 30 minut

Bez lepku

Postup přípravy

600 g bílé chlebové mouky Doves Farm (lze napůl s bílou směsí Doves Farm), 200 g cukru, 125 g tuku, 150 g medu, 2 vejce, 2 čl perníkového koření, 1 vanilkový cukr, 1/2 prášku do pečiva, kakao dle chuti. V ypracujeme těsto, které necháme odležet do druhého dne. Vyválíme plát o síle 0,5 cm a vykrajujeme požadované tvary. Pečeme při 160°C (HV). Ještě horké potíráme rozšlehaným vejcem

Ingredience

- **Vejce** - 150 g
- **Jihočeské máslo 82 % 250 g** - 125 g
- **Vanilkový cukr Dia 40 g** - 12 g
- **Cukr moučka** - 200 g
- **Koření do perníku 25 g** - 14 g
- **Směs bílá chlebová bez lepku 1000 g** - 300 g
- **Směs bílá bez lepku 1000 g** - 300 g
- **Včelí med luční 250 g** - 150 g
- **Kypřicí prášek do pečiva 12 g** - 6 g
- **Holandské kakao 100 g** - 10 g

