

VÁNOČNÍ PERNÍČKY

INGREDIENCE:

- 8 hrnků hladké mouky
- 1 lžíce jedlé sody
- 2 hrnky moučkového cukru
- 1 lžíce perníkového koření
- 3 lžíce černého kakaa
- ½ hrnku rozpuštěného medu
- Necelá ½ hrnku rozpuštěného tuku na pečení
- 6 vajec (odeber 1-2 žloutky a dej stranou)

POMŮCKY

- Velká mísa
- Hrnek
- Lžíce
- Vařečka
- Sítko
- Vál
- Váleček
- Mašlovačka
- Plech s pečicím papírem
- Formičky na vykrajování

POSTUP

1. Ve velké míse dobře smíchej vše suché, sypké. Můžeš následně přesít přes jemné sítko.

2. V kastrůlku rozehej máslo / tuk.
3. V hrnku rozšlehej vejce, promíchej je s medem a máslem.
4. Tekutou směs nalij do mísy na mouku a vypracuj těsto. Pokud lepí, přidávej mouku, pokus nedrž pohromadě, přidej kapku vody.
5. Dej v igelitovém sáčku na den odpočinout do lednice.
6. Druhý den rozehej troubu na 170°C.
7. Postupně vyvaluj z těsta placky vysoké lehce méně než půl centimetru, asi jako tvůj malíček ☺
8. Vykrajuj tvary.
9. Peč 10-15 minut, podle tloušťky a velikosti, až budou na povrchu matné, vyndej je.
10. Ještě horké je mašlovačkou potřít odloženým žloutkem.
11. Nech vychladnout.

Zdob tradičně hustou kaší z moučkového cukru rozmíchaného v citrónové šťávě.

DOBROU CHUŤ!



www.detivarisamy.cz