

Anýzové perníčky



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 1 h 30min , Čas vaření: 20min
Celkový čas: 1 h 50min , Porce: 1

5262 kalorií , **66 g** cukrů , **129 g** tuků , **112 g** bílkovin

Autor: luciferka69

Odkaz: <https://srecepty.cz/anyzove-pernicky>

Příprava

Všechny ingredience smícháme dohromady a necháme 24hodin odpočinout. Těsto rozválíme asi na 4mm a vykrajujeme tvary podle formiček. Po upečení potřeme rozšlehaným celým vajíčkem. trouba : 180 stupňů C cca na 20 minut do zlatova

Ingredience

- ✓ 800 g hladké mouky
- ✓ 120 g Hery
- ✓ 4 vejce
- ✓ 2 lžičky Sody bikarbóny
- ✓ 4 lžíce vlažného medu
- ✓ 280 g práškového cukru
- ✓ 2 lžičky anýzu

Kategorie

Vánoce, Česká, Vegetariánská, Zima, Finančně nenáročná, Cukroví

