

# Plněný perník



Obtížnost: 🍴 🍴 🍴 🍴 🍴

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 45min  
Celkový čas: 1h 5min , Porce: 10

**4024** kalorií , **27 g** cukrů , **51 g** tuků , **91 g** bílkovin

**Autor:** Jana Langrová

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/plneny-pernik>

## Příprava

Sypké suroviny smíchejte. Mléko ohřejte a až bude vlažné, rozmíchejte v něm máslo, med a vejce. Poté přidejte k sypké směsi a dobře promíchejte. Polovinu těsta nalijte do vymazaného a vysypaného plechu, potřete ji zavařeninou. Zavařenina nesmí být moc tuhá. Na zavařeninu nalijte zbylé těsto a pečte zvolna asi 45 minut.

## Ingredience

- ✓ 3 hrnky hladké mouky
- ✓ 1 hrnek cukru krystal
- ✓ 2 hrnky mléka
- ✓ 1 vejce
- ✓ 1 lžice včelího medu
- ✓ 2 lžice másla
- ✓ 2 lžice kakaa
- ✓ 1 sáček kypřicího prášku do perníku
- ✓ 2 balení ovocné marmelády

## Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Návštěva, Rodina, Moučník

