

Vánoční perníčky



Obtížnost:

Čas přípravy: 1 dní 2h 0min , Čas vaření: 30min

Celkový čas: 1 dní 2h 30min , Porce: **20**

4110 kalorií , **158 g** cukrů , **103 g** tuků , **72 g** bílkovin

Autor: Edita

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

Příprava

Mouku prosejeme a smícháme s moučkovým cukrem, sodou, kakaem a perníkovým kořením. Poté přidáme med, vejce a změkrou heru. Vypracujeme hladké a vláčné těsto, které zabalíme do potravinářské fólie a necháme v lednici uležet minimálně 1 den. Pak jej rozválíme a vykrajujeme z něj tvary pomocí vykrajovátek na cukroví. Tvary pak pokládáme na plech vyložený pečicím papírem a pečeme v předehřáté troubě cca na 180°C. Po dopečení je dáme na rovnou podložku, aby se nám nezkroutily, a necháme vychladnout.



Tip k receptu

Pokud s perníčky začínáte, doporučuji vykrajovat pouze oblé tvary, aby nebyly spálené špičky u špičatých tvarů. Můžeme dozdobit bílkovou polevou. Na množství perníku používám 1 bílek, 180 g moučkového cukru, 1 lžičku citrónové šťávy (přecezené!). Vše utřeme minimálně 15 minut a pak polevou zdobíme (mějte ji v nějaké uzavřené misce nebo pod fólií, protože rychle schne).

Ingredience

- ✓ 500 g hladké mouky
- ✓ 200 g cukru moučka
- ✓ 180 g medu
- ✓ 100 g Hery
- ✓ 2 vejce
- ✓ 2 lžíce kakaa
- ✓ 2 lžíce perníkového koření
- ✓ 1 lžička sody bikarbóna

Kategorie

Vánoce, Česká, Zima, Finančně nenáročné, Klasika, Rodina, Cukroví

