

Perníčky

Suroviny:

400 g hladké mouky

75 g másla

2 celá vejce

140 g cukru moučka

2 polévkové lžíce medu

1 malá lžička jedlé sody

2 lžičky koření do perníku

½ lžičky skořice

1 polévková lžíce kakaa

Postup:

Vše spojíme v těsto, které necháme odležet cca 2 hodiny v lednici. Z plátu tloušťky cca 4-5 mm vykrajujeme tvary, které pečeme v troubě vyhřáté na 180 ° C a upečené horké potřeme rozšlehaným vajíčkem. Zdobíme bílkovou polevou (do bílku zašleháme cukr moučku do hustoty, kdy se tečka nerozlije a zachová tvar).

Autor: Dáša Murycová

