

NajPečenie



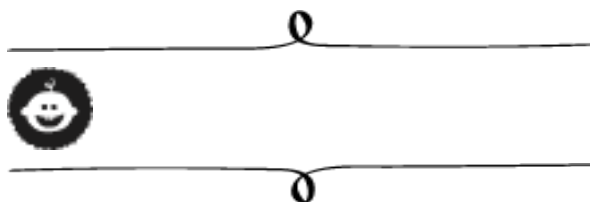
Potrebuje:

Cera

400 g	múka hladká
300 g	cukor práškový
2 ks	vajcia
1 dl	olej
3 lyžica	lekvár ľubovľný
1 lyžica	škoricu mletá
1 ks	kypriaci prášok do pečiva
3 lyžica	kakao
2 dl	mlieko
1 lyžička	sóda bikarbóna
100 g	čokoláda na varenie
70 g	Palmarín
30 g	Cera

Jednoduchý perník

Perníkový koláč, ktorý zachutí každému. Pozrite si jednoduchý fotorecept.



Postup:



Najskôr vymiešame vajcia s práškovým cukrom.

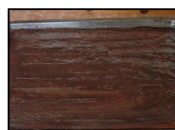


Postupne pridávame ostatné prísady: lekvár, olej, múku, kypriaci prášok do perníka, škoricu, kakao, sódu bikarbónu a mlieko.



Vypracujeme hladké cesto, ktoré vylejeme na vymastený a múkou vysypaný plech.

Pečieme pri teplote 150°C asi 20 minút.



Ešte teplý perník potrieme lekvárom.



Nakoniec polejeme čokoládovou polevou, ktorú si pripravíme tak, že vo vodnom

NajPečenie

kúpeli roztopíme čokoládu, do ktorej sme pridali Ceru. Necháme vychladnúť.□

<i>Celkový čas prípravy:</i>	15 min.
<i>Čas pečenia:</i>	20 min.
<i>Teplota pečenia:</i>	150 °C
<i>Náročnosť prípravy:</i>	ľahké
<i>Počet porcií:</i>	-
