

NajPečenie



Potrebuje:

100 g	cukor kryštálový
2 dl	voda
6 lyžica	med
200 g	cukor práškový
4 ks	vajce
100 g	Palmarín
1 lyžička	perníkové korenie mleté - zmes
1 lyžička	škoricca mletá
10 g	salajka
900 g	múka hladká špeciál
1 ks	vajce (na potretie)

Celkový čas prípravy:	60 min.
Čas pečenia:	7 min.
Teplota pečenia:	170 °C
Náročnosť prípravy:	ľahké
Počet porcií:	-

Karamelové perníčky

Mäkučké perníčky, do ktorých je radosť zahryznúť. Pozrite si jednoduchý fotorecept.



Postup:



Cukor spálime na karamel, zalejeme vodou a rozvaríme.



V inej miske vyšľaháme vajcia, práškový cukor, med a olej.



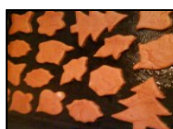
Vlejeme prechladený karamel a vyšľaháme.



Do toho zamiešame múku s perníkovým korením, salajkou a škoricou.



Vypracujeme vláčne a krásne karamelové cesto. Odložíme ho na 6 hodín.



Potom cesto rozvalkáme na 2-3 mm a vykrajujeme rôzne tvary. Ukladáme na

NajPečenie

vymastený plech a upečieme.
Upečené potrieme
vyšľahaným vajcom a
vychladnuté zdobíme.