NajPečenie

Perník s kávovou príchuťou

Perník vždy rozvonia celý byt, len pozor ak ho jete ku káve. Je dobré sa pri tretej káve zastaviť :). Pozrite si fotorecept.

Potrebujete:

125 g	Palmarín
30 g	Cera
400 g	polohrubej múky
250 g	cukor krupicový
250 ml	káva zalievaná (silná)
125 g	Palmarin (zmäknutý)
1 ks	kypriaci prášok do perníka
1 ks	vajce
50 g	orechy sekané
50 g	čokoláda horká
1 lyžica	medu
30 g	Cera poleva
100 g	čokoláda na varenie
200 ml	lekvár ľubovoľný

Postup:

Rozpustíme cukor, pridáme precedenú kávu, med a Palmarin. Pozor zmes iba zohrievame , nesmie nám to zovrieť. Do vychladnutej zmesi pridáme vajce múku s kypriacim práškom do perníka, nasekané orechy a nasekanú čokoládu.

Zľahka zamiešame, vylejeme na plech vystlaný papierom na pečenie. Pečieme 20 min na 170°C.

Upečený koláč potrieme lekvárom a polejeme čokoládovou polevou, ktorú sme roztopili vo vodnom kúpeli (Cera+ čokoláda). Dobrú chuť.

Copyright (c) 2024 PALMA a.s.

NajPečenie

Celkový čas prípravy:	**10 min.**
Čas pečenia:	**20 min.**
Teplota pečenia:	**170 ˚C**
Náročnosť prípravy:	**ľahké**
Počet porcií:	**12**

Copyright (c) 2024 PALMA a.s.