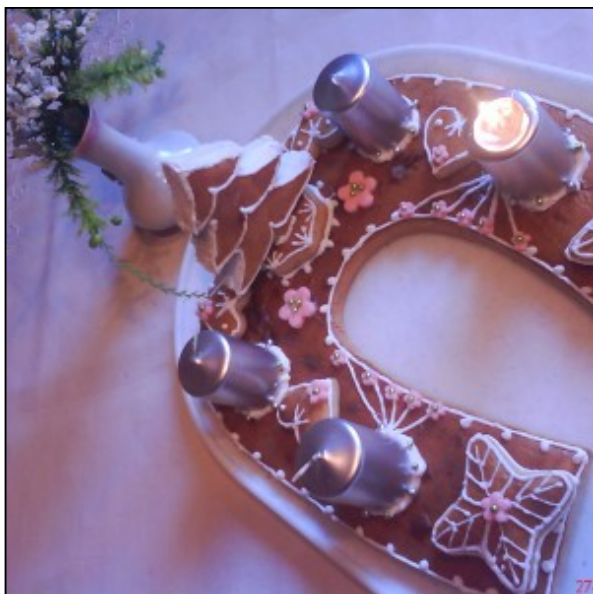


NajPečenie



Adventný veniec-karamelový perník

Krásna a zároveň chutná perníková dekorácia.
Pozrite si foto postup.

Potrebuje:

plnka

<i>Celkový čas prípravy:</i>	120 min.
<i>Čas pečenia:</i>	10 min.
<i>Teplota pečenia:</i>	170 °C
<i>Náročnosť prípravy:</i>	ľahké
<i>Počet porcií:</i>	-

Postup:



Kryštálový cukor v nádobe upálime na karamel (nesmie sa spáliť), zalejeme vodou a pomaly varíme, až sa cukor rozpustí. V inej nádobe vymiešame maslo s vajcami, medom, práškovým cukrom a ostatnými prísadami, tak aby sa hmota spenila. Do zmiešanej hmoty prilievame vychladnutý karamel a pridáme múku. Na doske všetko dobré vypracujeme na vláčné cesto. Necháme asi 1 hod. v chlade odpočívať a potom po častiach rozvalkáme a vykrajujeme rôzne tvary. Pečieme vo vyhriatej rúre do zlatista. Hneď po upečení potrieme rozšľahaným vajcom. Z perníkového cesta si môžeme urobiť podkovu, veniec, čokol'vek, čo vás napadne.

NajPečenie



Ja som sa rozhodla, že urobím Adventný veniec. Z jednej časti som podľa kartónu vykrojila podkovu na veniec.



Studené perníčky zdobíme bielkovou polevou.