

NajPečenie



Cuketový (jablčný) perník

Perník je jemný, a dá sa robiť na viac spôsobov. Vyskúšajte ho aj vy podľa tohto fotoreceptu.

Potrebuje:

cesto

3 ks	vajcia
400 g	Práškový cukor
400 g	polohrubá múka
1 ks	prášok do perníka
500 g	struhaná cuketa alebo jablká
2 dl	olej
2 lyžica	kakao
1 ks	vanilkový cukor
1 ks	škoricový cukor

Postup:



Prípravíme si suroviny

Vymiešame vajčka s práškovým, vanilkovým a škoricovým cukrom.



Postupne pridáme tekuté suroviny s cuketou (jablkami) a pridáme múku s práškom do perníka, ak náhodou nemáme prášok do perníka, dáme prášok do pečiva a perníkové korenie.



Cesto vylejeme na vymastený a múkou vysypaný plech a dáme piecť do predhriatej rúry.



Hotový a vychladnutý koláč potrieme marhuľovým lekvárom a posypeme

<i>Celkový čas prípravy:</i>	10 min.
<i>Čas pečenia:</i>	10 min.
<i>Teplota pečenia:</i>	200 °C
<i>Náročnosť prípravy:</i>	ľahké
<i>Počet porcií:</i>	30

NajPečenie

kokosovou múčkou.