

NajPečenie



Mäkke perníky

Perníčky ako majú byť. Mäkučké a s príjemnou korenistou chuťou.

Potrebuje:

120 g	Palmarín
160 g	med
160 g	cukor kryštálový
2 ks	vajcia
500 g	hladká múka
1 lyžička	sóda bikarbóna
1 lyžička	mletá škoric

Postup:

Do 500 g hladkej múky rozmiešam jednu kávovú lyžičku sódy bikarbóny a jednu lyžičku mletej škorice a vsypeme do kastróla, kde je zvyšok surovín. Zamiešame a necháme vychladnúť.

Do nie úplne vychladnutej zmesi primiešame dve celé vajcia a cesto dobre vypracujeme. Necháme ho potom dve hodiny stáť, potom vyvalkáme na 5mm a vykrajujeme.

<i>Celkový čas prípravy:</i>	30 min.
<i>Čas pečenia:</i>	10 min.
<i>Teplota pečenia:</i>	180 °C
<i>Náročnosť prípravy:</i>	ľahké
<i>Počet porcií:</i>	10

Pred pečením potrieme rozšľahaným vajcom a pečieme cca 10 min pri cca 170-180 stupňoch.