NajPečenie



Perníčky

Krásne hnedé, nazdobené perníčky s vôňou škorice. Urobte si vlastné podľa fotopostupu.

Potrebujete:

200 g	med
1 ks	vajcia
3 ks	žĺtok
10 g	salajka
150 g	cukor práškový
2 dl	voda horúca
2 lyžica	perníkové korenie mleté - zmes
800 g	múka hladká špeciál
80 g	Helia (roztopená)
1 ks	bielok
150 g	cukor práškový
50 g	Cera
2 lyžička	mandľová aróma
	vajce (na potretie)
	cukrárenská poleva biela
150 g	cukor práškový
1 ks	bielok
2 lyžica	škrobová múčka
pár kvapiek	citrónová šťava

Postup:



Vodu prevaríme a zalejeme med, aby sa rozpustil.



Vajcia, vanilku a práškovýcukor vyšľaháme do peny. Sypké suroviny zmiešame a striedavo pridávame s vychladenou vodou. Potom keď je hmota spojená, na doske vypracujeme na hladko a odložíme na 6 hodín do chladu.



Potom cesto po častiach vyvaľkáme a vykrajujeme rôzne tvary. Poukladáme na pomastený plech a upečieme.



Upečené môžme ozdobiť aj s marcipánom. Preosiaty cukor zmiešame s bielkom, arómou a postrúhanou Cerou.

Copyright (c) 2026 PALMA a.s.

Zhnetieme a podľa potreby prifarbíme.

Celkový čas prípravy:	**12 min.**
Čas pečenia:	**12-15 min.**
Teplota pečenia:	**160 ˚C**
Náročnosť prípravy:	**ľahké**
Počet porcií:	**-**



Alebo ozdobiť polevou. Práškový cukor preosejeme, pridáme bielok, maizenu a citronovú šťavu-podľa potreby. Dobré vyšľaháme a zdobíme.

Copyright (c) 2026 PALMA a.s.