

NajPečenie



Perníkový koláč

Najlepší perníkový koláčik. Chutný zákusok z perníkového cesta. Pripravte ho svojim blízkym podľa nášho fotoreceptu.

Potrebujete:

cesto

300 g	cukor kryštálový
400 g	hladká múka
2 lyžica	kakao
1 ks	prášok do pečiva
1,5 dl	olej
0,5 dl	mlieko
2 ks	vajcia
2 lyžica	lekvár ľubovoľný

poleva

20 g	čokoláda na varenie
3 lyžica	lekvár ľubovoľný

Postup:



Všetky suroviny dáme do misky a spolu vyšľaháme.



Vymastíme si plech masťou a vysypeme ho múkou.



Cesto vylejeme na plech a dáme piecť na 180 C cca na 40 minút.



Upečený koláč necháme vychladnúť a potom ho potrieme lekvárom a posypeme nastrúhanou čokoládou.

NajPečenie

<i>Celkový čas prípravy:</i>	10 min.
<i>Čas pečenia:</i>	40 min.
<i>Teplota pečenia:</i>	180 °C
<i>Náročnosť prípravy:</i>	ľahké
<i>Počet porcií:</i>	-
