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.

Copyright (c) 2026 PALMA a.s.

NajPečenie

Celkový čas prípravy:	**10 min.**
Čas pečenia:	**40 min.**
Teplota pečenia:	**180 ˚C**
Náročnosť prípravy:	**ľahké**
Počet porcií:	**-**

Copyright (c) 2026 PALMA a.s.