

Mäkké perníčky z kukuričnej múky

Počet porcií: 12

Čas prípravy: 45 minút

Bez lepku

Postup prípravy

V mise premiešame múku, cukor, jedlú sódu, škoricu a mleté klinčeky.

Pridáme zmäknutý tuk, med a rozšľahané vajce a vypracujeme tuhé cesto.

Vypracované cesto zabalíme do potravinovej fólie a necháme ideálne cez noc v chladničke.

Na druhý deň ho na pomúčenej doske vyvaľkáme, vykrajujeme perníčky rôznych tvarov a ozdobíme ich orechom alebo slnečnicovými semienkami. Pečieme ich v rúre predhriatej na 180 °C asi 10 minút dozlatista.

Tieto perníčky sú mäkučké a majú dlhú trvanlivosť.

Ingrediencie

- **Ryžová múka 200 g** - 150 g
- **Med včelí kvetový** - 100 g
- **Cukor múčka** - 150 g
- **Lieskové orechy** - 30 g
- **Vajcia** - 100 g
- **Kukuričná múka 1 kg** - 250 g
- **Maslo** - 60 g
- **Škorica mletá** - 5 g
- **Sóda bikarbóna 15 g** - 5 g
- **Klinček celý** - 2 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

