

Kakaové perníčky

Počet porcií: 15

Čas prípravy: 1 hodina

Bez lepku

Postup prípravy

Na doske najskôr zmiešame všetky sypké suroviny. Potom pridáme med, zmäknuté maslo a vajce. Všetko spracujeme na hladké cesto, ktoré necháme v chlade aspoň 2 hodiny odpočinúť. Z cesta na pomúčenej doske vykrajujeme rôzne tvary perníčkov, ktoré potrieme rozšľahaným vajcom. Pečieme na plechu vyloženom papierom na pečenie 8 - 12 min. pri 180 °C.

Ingrediencie

- **Bezlepková múka Nomix 500 g** - 190 g
- **KAKAO TMAVÉ LIANA EXCLUSIVE 100 g** - 10 g
- **Med včelí kvetový** - 30 g
- **Cukor múčka** - 150 g
- **Vajcia** - 100 g
- **Kukuričná múka 1 kg** - 200 g
- **Maslo** - 50 g
- **Kypriaci prášok do pečiva 12 g** - 5 g
- **Korenie do perníka** - 7 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

