

Vianočné perníčky

Počet porcií: 40

Čas prípravy: 1 hodina

Bez lepku

Postup prípravy

Z ingrediencií vypracujeme hladké cesto, ktoré necháme minimálne 2 hodiny odpočinúť v chladničke. Najlepšie však urobíme, keď cesto necháme uležať v chladničke cez noc. Z odležaného cesta vyvaľkáme hrubší plát (cca 5 mm hrubý) a vykrajujeme rôzne tvary. Kladieme na plech vyložený papierom na pečenie. Pečieme na 180 °C asi 8 – 10 minút podľa veľkosti tvarov a hrúbky cesta. Ihneď po upečení potierame žĺtkom rozšľahaným v troške vody. Po vychladnutí zdobíme bielkovou polevou. Bielok vyklepneme do misky. Preosejeme čo najjemnejším sitkom cukor, pridáme šťavu a šľaháme na čo najvyššej rýchlosti, kým bielok nezhustne. Potom do toho preosejeme škrob (zemiakový) a miešame do pevnej hmoty. Pokiaľ máme väčší bielok, pridáme cukor, pokiaľ je to príliš husté, pridáme citrón. Správne hustá poleva by na metlách šľahača mala držať špičky a nesmie stekať. Na zdobenie použijeme igelitové vrecúško, ktorému odstrihneme rožtek.

Ingrediencie

- **Bezgluténový Perník v prášku 400 g** - 400 g
- **Citróny** - 5 g
- **Med včelí kvetový** - 20 g
- **Pitná voda nesýtená** - 5 g
- **Cukor múčka** - 60 g
- **Vajcia** - 100 g
- **Maslo** - 40 g
- **Žĺtok** - 28 g
- **Bielok** - 31 g
- **Rezistentný škrob** - 5 g
- **Korenie do perníka** - 3 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

