

Perníčky

Počet porcií: 10

Čas prípravy: 30 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Rúru predhrejeme na 180 °C. Do misky vložíme zmäknuté maslo a cukor a ručným mixérom vymiešame do peny. Primiešame cukrový sirup alebo med. Zmiešame suché zložky: múku, perníkové korenie a jedlú sódu a pomaly zapracujeme do maslovej zmesi. Hnetieme rukami, kým nevznikne hladké cesto. Cesto zakryjeme a necháme 30 minút odpočívať v chladničke. Oddýchnuté cesto vyvaľkáme medzi dvomi hárkami papiera na pečenie na cca 5 mm plát. Plech vystelieme papierom na pečenie. Formičkou vykrajujeme kolieska, ktoré postupne kladieme na plech. Dáme piecť na 8 – 10 minút. Hotový perník necháme úplne vychladnúť. Vychladené perníky ozdobíme cukrovou dekoračnou polevou. Polevu necháme vyschnúť.

Ingrediencie

- **JIZERKA-bezlepková zmes univerzálna 1000 g** - 340 g
- **Med včelí kvetový** - 120 g
- **Cukor kryštál** - 100 g
- **Sóda bikarbóna 15 g** - 3 g
- **BABIČKA Maslo 250 g** - 120 g
- **Korenie do perníka** - 12 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

