

Mäkký perník

Počet porcií: 12

Čas prípravy: 20 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Celé vajcia (5 ks) vyšľaháme do peny s cukrom (500 g). Keď je hmota hladká, postupne pridávame za stáleho šľahania mlieko (1,2 dl) a teplý rozpustený med (3 PL). V múke rozmiešame sódu (1ČL), 1 ČL metých klinčekov, škoricu (1 ČL), orechy, hrozienka. Všetko primiešame do vyšľahanej hmoty a varechou dobre rozmiešame. Cesto vylejeme do vymastených a múkou vysypaných foriem na srnčí chrbát a biskupský chlebík. Plníme najviac do 3/4 formy. Pečieme vo vyhriatej rúre. Po 30 minútach skúsime drevkom, či je perník upečený. Necháme ho mierne vychladnúť a polejeme čokoládovou (čokoláda a tuk) alebo bielkovou polevou. Ale stačí ho posypať práškovým cukrom. Na chladnom mieste zabalený v alobale vydrží čerstvý 10 dní i viac. Napoly vychladnutý ho môžeme dať aj hĺbkovo zmraziť, ale bez polevy. Perník budeme polievať, až sa rozmrazí.

Ingrediencie

- **Dr. Halíř trvanlivé mlieko polotučné 1 l** - 120 g
- **Bezgluténová múka Promix Beta 500 g** - 580 g
- **Vlašské orechy jadrá** - 80 g
- **Med včelí kvetový** - 40 g
- **Cukor kryštál** - 500 g
- **Hrozienka** - 50 g
- **Vajcia** - 250 g
- **Vanilkový cukor** - 12 g
- **Škorica mletá** - 6 g
- **Sóda bikarbóna 15 g** - 6 g
- **Klinček celý** - 6 g
- **Čokoláda na varenie 100 g** - 150 g
- **BABIČKA Maslo 250 g** - 30 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

