



Perníčky



Druh jídla:



Sladká jídla

Příležitost:



Vánoce

Sezóna:



Vánoce

Způsob vaření:



Pečení

Suroviny pro 6 osob:

3 lžíce směsi Perník Avokádo

50 g másla
1 vejce
0.5 sklenice cukru
2.5 sklenice hladké mouky
5 lžic tekutého medu
1 lžička jedlé sody

Bílková poleva na zdobení :

1 bílek
200 g moučkového cukru (dvakrát prosátého)
1 lžička solamylu
pár kapek citronové šťávy

Způsob přípravy

Med zahřejeme s máslem, cukrem a kořenícím přípravkem Perník. Smícháme s moukou, vejcem a sodou a dobře zpracujeme v těsto. Necháme vychladnout cca 30 minut. Z těsta vyválíme plát o tloušťce 0,5 cm, vykrajujeme různé tvary a pečeme v dobře vyhřáté troubě cca 10 minut při teplotě 170 °C.

Bílková poleva na zdobení:

V míse třeme bílek s cukrem, přidáme pár kapek citronu a solamyl. Poleva nesmí z vařečky stékat ale vláčně odpadávat. Až budeme zdobit, na zkoušku si můžeme udělat pár teček na papír a pokud se nestečou dohromady je to ok. Pokud ano, obsah vrátíme zpět do mísy a přidáme cukr, zamícháme a znovu zkusíme.

Perníčky můžeme zdobit sáčkem, který naplníme polevou, uzavřeme gumičkou a špičku ustříhneme podle potřeby.