

Měkké perníčky

Category: chlebová směs bílá bez lepku, chlebová směs tmavá bez lepku, směs bílá bez lepku, Vánoční pečení
written by obchod.biolepek.cz

MĚKKÉ PERNÍČKY

Přísady:

250 g Freee Směs bílá bez lepku
130 g Freee Chlebová směs bílá bez lepku
120 g Freee Chlebová směs tmavá bez lepku
(nebo 250 g Freee Chlebové směsi bílé bez lepku)
5 PL medu
100 g rozpuštěného tuku (nejlépe Heru a můžete pro lepší chuť dát část másla)
2 vejce
200 g moučkového cukru
2 PL kakaa (16 g)
2 PL perníkového koření
1 KL mleté skořice
1 KL jedlé sody
1/4 KL kypřicího prášku do perníku (vynechala jsem)

Postup:

Vejce, med a rozpuštěné máslo vyšleháme, přidáme suché ingredience a vypracujeme hladké těsto. Necháme přes noc odpočinout.

Pečeme na 170 °C cca 5 až 6 minut.

Po upečení ihned potřeme rozšlehaným vejcem.

Za recept děkujeme paní Milušce Jakšové.