



Perník



Se sypkou směsí na přípravu perníku od Vitany zvládnete upéct skvělý perník snadno a rychle. Stačí jen přidat vodu, olej a vejce a za 20 až 25 minut máte hotovo. Nezapomeňte vychladnutý perník ozdobit některou z našich polev.

Složení suché směsi: pšeničná mouka, cukr, glukóza, kypřicí prášek do perníku (kypřicí látky difosforečnan disodný, hydrogenuhličitan sodný, směs koření - obsahuje skořici mletou 9,3 %, badyán mletý 0,3 %), ječný sladový extrakt, emulgátor (mono- a diglyceridy mastných kyselin),

barviva (E 150c, kyselina karmínová, riboflavin), aromatická látka ethylvanilin.

Balení obsahuje

550 g směsi na pečení

Přidáte

350 ml vody, 1 vejce, 75 ml rostlinného oleje k přípravě:

1. Obsah sáčku vsypeme do mísy, přidáme 350 ml vody, 1 vejce a 75 ml rostlinného oleje. Vše dobře promícháme.

2. Těsto vlijeme na vymazaný a moukou vysypaný plech o velikosti 30 x 25 cm a pečeme v předehřáté elektrické troubě

asi 20 – 25 minut při teplotě 150 – 160 °C. Při pečení respektujte zkušenosti s vlastní troubou!

3. Vychladnutý moučník můžeme ozdobit polevou v prášku Vitana.

Dobrou chuť!