Perníčky hned měkké

Recepty

Dezerty

Vánoce

60 min

0



3.0

2602

Budete potřebovat

máslo	100 g
vejce	2
cukr moučka	140 g
polévkové lžíce medu /tekutého/	2
kávové lžičky Perníkového koření	2
kávová lžička jedlé sody	1
hladké mouky	400 g
vejce na mašlování	1

Poleva s citronovou příchutí	1
Cukr skořicový	1
Citronový cukr s citrónovou kůrou	1
bílek	1
cukr moučka	100-150 g
Šťáva z citronu	½

Příprava receptu

Máslo, vejce a moučkový cukr utřeme do pěny. Pak hmotu smícháme s ostatními surovinami v hladké těsto, které necháme odpočinout v chladu. Těsto vyvalujeme asi na 0,5 cm tloušťky a poté vykrájíme požadované tvary, které pokládáme na plech s pečícím papírem.
Pečeme při 170 stupních do zlatova, hned po vyndání ještě horké potřeme rozmíchaným vajíčkem. Perníčky tak zůstanou lesklé a póry vzniklé pečením se srovnají, tudíž se bude nanášet poleva krásně rovnoměrně.

Zdobení:
Vychladlé perníčky potahujeme rozpuštěnou citronovou polevou a sypeme skořicovým nebo citronovým cukrem. Nakonec si připravíme glazuru, a to tak že bílek třeme se šťávou z citronu za stálého přisypávání moučkového cukru, dokud nezískáme hladkou bílou hmotu. Glazuru poté naplníme do papírového sáčku /kornoutku, uzavřeme, odstřihneme špičku a zdobíme kontury perníčků.

Videorecept:
https://www.youtube.com/watch?v=d1mvhyZbenA&feature=youtu.be

Perníkové koření

Skořicový cukr

Poleva s citronovou příchutí