

Perníčky-figurky (od Limové)

Kategorie: Cukroví

Hodnocení: *

Počet porcí:

Náročnost: lehký

Autor:

Suroviny

65 dkg hladké mouky

10 dkg tekutého medu

25 dkg moučkového cukru

5 dkg rozpuštěného másla

4 celá vejce

2 kávové lžičky jedlé sody

3 kávové lžičky mletého koření (fenykl, anýz, hřebíček, skořici)

Postup

Vejce , nahřátý med, máslo, cukr, koření a sodu dobře promícháme. Po částech přidáme mouku. Těsto dobře propracujeme na vále - nesmí se lepit. Ihned můžeme vykrajovat tvary. Klademe na vymazaný a hladkou moukou vysypaný plech. Malé tvary pečeme prudce, větší pomaleji. Po upečení natřeme ještě teplé celým rozšlehaným vejcem. Poleva: 1 bílek + šťáva z 1 citrónu se chvíli šlehá, pak se přidá rovná lžička Solamylu, dále se přišlehává prosátý moučkový cukr(asi 20 dkg), až drží poleva tvar. Stříká se pomocí kornoutků, zasychá samo.