

Sladké medové perníčky

Kategorie: Palačinky/lívance

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor: recepty.vareni.cz

Suroviny

na ozdobu:

bílková poleva

na potření:

1 ks vejce

těsto:

0,5 lžičky mletý hřebíček

130 g cukr moučka

1 lžička jedlá soda

450 g hladká mouka

0,5 lžičky mletý anýz

3 lžíce med

strouhaná citronová kůra

1 lžička mletá skořice

2 ks vejce

80 g máslo

Postup

Postup přípravy receptu:

Mouku smícháme se sodou, přidáme tekutý med, máslo nebo tuk na pečení a ostatní přísady. Troubu předehřejeme na 200 °C.

Ze surovin vypracujeme tuhé těsto, které se nesmí lepit. Na pomoučněném válu nebo mezi dvěma mikrotenovými foliemi (je lepší) vyvalujeme z těsta placky o síle asi 3 - 4 mm.

Z placek vykrajujeme tvary, které klademe na plech lehce vymazaný tukem nebo vyložený pečícím papírem. Vkládáme do předehřáté trouby. Medové perníčky pečeme 3 - 6 minut, podle velikosti tvarů.

Sladké medové perníčky ihned za horka potíráme rozšlehaným vejcem. Po vychladnutí zdobíme polevou a můžeme se do perníčků pustit.

Poznámka

Recept na výborné perníčky, které se vůbec nemusí nechat uležet. Vhodné jak na vánoční perníčky, tak i na velikonoční perníková vejíčka.