

Vánoční perníčky - hned měkké

Kategorie: Cukroví

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Ingredience:

300 g pískového cukru

300 g másla (tuku)

4 vejce

1 dl mléka

2 lžičky sody bikarbonské

1 lžička skořice

10 rozdrcených hřebíčků

mletý badyán

anýz

velká lžice kakaa

800 g hladké mouky

Postup

Postup přípravy: Med, cukr, máslo a žoutky dobře promíchat, pak přidat mléko a všechno koření. Znova promíchat, přidat mouku a sníh z bílků. Vše dobře zpracovat, udělat bochníček a vložit do moukou vysypané nádoby, a přikryté nechat odpočívat nejméně 12 hodin na dně lednice. Poté těsto vyválet na tloušťku asi 3 až 4 mm, vykrajovat různé tvary. Pokud nechceme zdobit, před pečením potřít vejcem. Na potřené můžeme rozsypat drobné barevné dortové kuličky apod. Není třeba připravovat v předstihu, neboť jsou hned měkké a konzumovatelné.