



## Medové perníčky

### Ingredience

hladká mouka: 500 g

med: 100 g

cukr moučka: 130 g

vejce: 2 - 3 ks

máslo: 4 PL

perníkové koření: 1 PL

kypřící prášek do perníku: 1 ks

### STUPEŇ ZDRAVOSTI:

Méně dietní, ale chutné

**Přeosíváme hladkou mouku a moučkový cukr. Máslo necháme změknout a med zahřejeme. Ze surovin vypracujeme hladké těsto, které necháme přes noc odležet. Těsto rozválíme na asi 2 mm a pomocí vykrajovátek tvoříme perníčky. Ty rozprostřeme na plech vyložený pečícím**

**papírem a pečeme při 175 °C asi 8 -...**

## **Medové perníčky - recept**

Přeosíváme hladkou mouku a moučkový cukr. Máslo necháme změkknout a med zahřejeme. Ze surovin vypracujeme hladké těsto, které necháme přes noc odležet.

Těsto rozválíme na asi 2 mm a pomocí vykrajovátek tvoříme perníčky. Ty rozprostřeme na plech vyložený pečícím papírem a pečeme při 175 °C asi 8 - 10 minut.

**Medové perníčky** necháme změkknout a zdobíme polevou z bílků.

Hodnocení receptu:

Hodnotilo 1 lidí