



Perníčky z žitné mouky

Ingredience

žitná mouka: **250 g**
másló: **50 g**
vejce: **1 ks**
med: **3 PL**
mléko: **2 PL**
prášek do pečiva: **1 KL**
citronová kůra
mletá skořice

STUPEŇ ZDRAVOSTI:

Zlatá střední cesta

Máslo necháme změkknout a utřeme ho s medem, mlékem a vajíčkem. Přidáme mouku smíchanou s mletou skořicí, citronovou kůrou a práškem do pečiva. Ze surovin vypracujeme

hladké těsto. Vložíme jej do folie nebo sáčku a necháme odpočinout, nejlépe přes noc. Z těsta vyválíme 3 - 5 mm silný plát a pomocí...

Perníčky z žitné mouky - recept

Máslo necháme změkknout a utřeme ho s medem, mlékem a vajíčkem. Přidáme mouku smíchanou s mletou skořicí, citronovou kůrou a práškem do pečiva. Ze surovin vypracujeme hladké těsto. Vložíme jej do folie nebo sáčku a necháme odpočinout, nejlépe přes noc.

Z těsta vyválíme 3 - 5 mm silný plát a pomocí formiček vykrajujeme perníčky. Ty pečeme v předehřáté troubě na **170 °C asi 10 minut**.

Vychladlé **perníčky z žitné mouky** uložíme v uzavřené krabici na suché a chladné místo, necháme rozležet minimálně 7 dnů.

Hodnocení receptu:

Hodnotilo 1 lidí