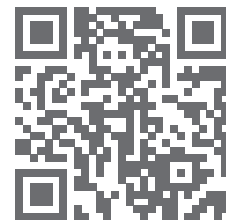


# VIANOČNÉ KORENENÉ PERNÍČKY



OD COOLINARI.SK, NAPÍSA LA MIŽU

## Na prípravu korenených vianočných perníčkov budete potrebovať (50 perníčkov):

1 šálka mäkkého masla, ½ šálky práškového cukru, 2 šálky hladkej múky, 1 a ½ lyžičky mletého nového korenia, 1 lyžičku mletej škorice, ½ lyžičky mletého muškátového orieška, 1 a ½ lyžičky nastrúhaného zázvoru, ½ lyžičky mletých klinčekov, ½ lyžičky soli, 4 čajové lyžičky vanilky  
2 žltky

## Na obalovanie:

1 ½ šálky práškového cukru, ½ lyžičky mletých klinčekov, 1 a ½ lyžičky mletej škorice

1 šálka = 236 ml

## A TAKTO NA TO:

Rúru predhrejte na 180 ° C. Vo veľkej mise zmiešajte maslo a 1/2 hrnčeka práškového cukru elektrickým šľahačom pri nízkej rýchlosti, kým sa nespoja. Vmiešajte zvyšné ingrediencie. Cesto naberajte lyžicou a vytvarujte z neho malé gule. Ukladajte na nepomastený papier na pečenie. Pečte 12 – 15 minút. Horúce vyberte z plechu a nechajte 5 minút chladnúť. V stredne veľkej mise zmiešajte prísady na obalovanie. Do misy vložte ešte teplé perníčky a jemne ich v zmesi obaľujte. Nechajte 5 minút chladnúť a obalovanie opakujte znova. Perníčky uskladnite v uzatvárateľnej nádobe na chladnejšom mieste. Takto uskladnené vám korenené perníčky vydržia omnoho dlhšie.

