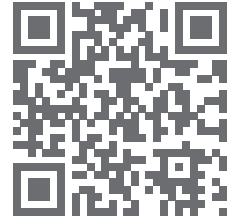


MEDOVÉ PERNÍČKY

OD COOLINARI.SK, NAPÍSA LA MIŽU



Na prípravu medových perníčkov budete potrebovať:

125 g masla, 110 g hnedého cukru, 90 g medu, 1 vajce, 350 g hladkej múky, štipku prášku do pečiva, 4 lyžičky škorice, 3 lyžičky mletého zázvoru, 1 lyžičku vanilkového extraktu, práškový cukor na dozdobenie

A TAKTO NA TO:

Maslo, med a cukor zmiešajte mixérom, pokiaľ sa neprepoja. Pridajte vajce, vanilkový extrakt a opäť mixujte. Pridajte zvyšné sypké prísady a vareškou premiešajte. Cesto preložte do misky s vrchnákom a nechajte v chladničke 2 hodiny.

Rúru predhrejte na 160 stupňov. Z chladeného cesta tvarujte približne rovnaké guľky a ukladajte na plech vyložený papierom na pečenie s odstupom cca 5 cm. Pečte asi 18 minút, kým nezozlatnú a na dotyk nebudú pevné. Ešte teplé ich posypte práškovým cukrom, alebo ich v cukre obalte. Nechajte vychladnúť na mriežke.

Perníčky skladujte vo vzduchotesnej nádobe na chladnejšom mieste. Vydržia 2 – 3 týždne.

