



VÁNOČNÍ ANDĚLSKÉ PERNÍČKY

jednoduchý recept (+ foto návod > www.kukando.cz/pernicky-recept)

★ 1. den: TĚSTO NA PERNÍČKY ★

Ingredience:

2 ks
VEJCE

90 g
CUKR
MOUČKA

400 g
HLADKÁ
MOUKA

1 lžice
PERNÍKOVÉ
KOŘENÍ

1 lžička
JEDLÁ
SODA

60 g
ZMĚKLÉ
MÁSLO

3 lžice
MED

Kuchyňské náčiní: kuchyňská váha • menší a větší mísa • vidlička (nebo šlehací metla) • vařečka
• lžice • čajová lžička • zavíratelná dóza (varianty: voskovaný papír, potravinová fólie)

1. krok

Připravte si: menší mísu, 2 vejce, 90 g moučkového cukru, vidličku nebo metlu

- Do menší mísy **rozklepněte obě vejce** a **přidejte k nim moučkový cukr**.
- **Míchejte vajíčka s cukrem** vidličkou (nebo metlou) tak dlouho, než se cukr skoro rozpustí.

2. krok

Připravte si: větší mísu, 400 g hladké mouky (žitné, pšeničné nebo špaldové), perníkové koření, jedlou sodu, lžici, lžičku, 60 g změkklého másla

- Do větší mísy dejte hladkou mouku, zarovnanou **lžičku jedlé sody**, zarovnanou **lžici perníkového koření** a vše dobře promíchejte.
- **Přidejte změkklé máslo** a promačkávejte ho rukama s moukou tak dlouho, aby vznikla drobná směs (tzv. drobenka).
- **Umyjte a osušte si ruce :-)**

Tip: Kdybyste máslo zapomněli vyndat z lednice včas a bylo pořád studené a tvrdé, můžete ho do těsta nastrouhat na hrubé straně struhadla.

3. krok

Připravte si: med, rozmíchaná vajíčka s cukrem (z prvního kroku), trošku mouky, dózu

- Do mísy s moukou **přidejte rozmíchaná vajíčka s cukrem a 3 lžice medu**.
- Rukama **vypracujte těsto**. Nelekejte se, že se směs lepí na ruce, je to součást procesu :-) Tak dlouho směs promačkávejte, až se všechny ingredience spojí. Bude to trochu jako modelína, která ale pořád ještě lepí.
- **Umyjte a pořádně si osušte ruce**. Přisypte **trošku mouky** na těsto, aby na povrchu přestalo lepit. V míse, na válu nebo na talíři z těsta **vypracujte bochánek**.
- **Těsto dejte do uzavřené dózy**, voskovaného papíru nebo potravinové fólie a nechte do druhého dne odpočívat v lednici.

Tip: Vyndejte těsto z ledničky hodinu předem pro snadnější rozválení.

★ 2. den: PEČEME PERNÍČKY ★

Připravte si: těsto • vál • váleček • hladkou mouku • plech • pečicí papír • vykrajovátko ANDĚL

4. krok

- Na vál si dejte cca **lžičku mouky** a rukou ji rozetřete po válu, aby se na něj těsto nelepilo.
- **Těsto rozválejte** na 3–5 mm silnou placku.
- **Razítkujte a vykrajujte andílky:** vnitřní formičkou vytlačte do těsta andílka, vnější formičku ho vykrojte.
- Troubu si rozehejte na 190 °C, perníčky pečte cca 8 minut.

ANDĚL
vánoční
vykrajovátko



kukando.cz/vanocni-vykrajovatko-andel



www.kukando.cz/vanocni-tvoreni
www.kukando.cz/pernicky-recept

© KUKANDO.CZ FB/KUKANDO.CZ IG/KUKANDO.CZ

Tip: Můžete vykrajovat buď jen tak, nebo pokud máte světlé těsto (z pšeničné nebo špaldové mouky) můžete pro zvýraznění andílka vykrajovátko lehce obtisknout nejdřív v kakau a pak až v těstě.

BETLÉM jako kreativní ADVENTNÍ KALENDÁŘ



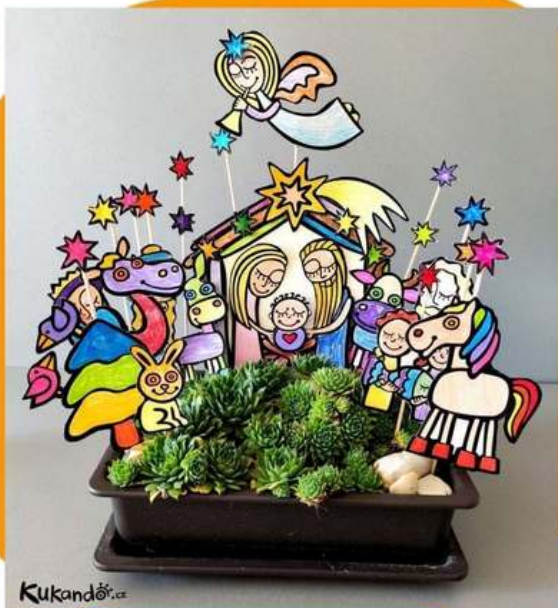
Kukando.cz/betlem


40 Kč s míchací
pomocí
pro ZDRAVOTNÍHO
KLAUNA



Tipy a návody na tvoření s betlémem najdete na www.kukando.cz/betlem-inspirace

VÁNOCE V KUKANDU



BETLÉM

kreativní adventní kalendář



UKLÍZENDO

rodinná uklízecí hra



PLECHÁČKY SE JMÉNEM



VYBARVOVACÍ TRIČKA