

MEDOVÉ PERNÍČKY

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

♥ 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 lžicí **perníkového koření** a vše dobře **promíchejte**.
- **Přidejte změkklé máslo** a **promačkávejte** ho rukama s moukou tak dlouho, aby vznikla **drobivá 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 nastrohat 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 rozválění.

♥ 2. den: PEČEME PERNÍČKY ♥

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

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 perníčky:** vnitřní formičkou vytlačte do těsta obrázek, vnější formičkou ho vykrojte.
- Troubu si **rozehřejte na 190 °C**, perníčky **pečte cca 8 minut**.



kukando.cz/vykrajovatka



www.kukando.cz/recepty-vykrajovatka

© 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 obrázku vykrajovátko lehce obtisknout nejdřív v kakao a pak až v těstě.