

# Anýzové perníčky



**Obtížnost:** □□□□□

Čas přípravy: 1h 30min , Čas vaření: 20min  
Celkový čas: 1h 50min , Porce: 1

**5262** kalorií , **66 g** cukrů , **129 g** tuků , **112 g** bílkovin

**Autor:** luciferka69

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/anyzove-pernicky>

## Příprava

Všechny ingredience smícháme dohromady a necháme 24hodin odpočinout. Těsto rozválíme asi na 4mm a vykrajujeme tvary podle formiček. Po upečení potřeme rozšlehaným celým vajíčkem. trouba : 180 stupňů C cca na 20 minut do zlatova

## Ingredience

- 800 g hladké mouky
- 120 g Hery
- 4 vejce
- 2 lžičky Sody bikarbóny
- 4 lžíce vlažného medu
- 280 g práškového cukru
- 2 lžičky anýzu

## Kategorie

Vánoce, Česká, Vegetariánská, Zima, Finančně nenáročná, Cukroví

