

# Nadýchaný perník hrnkový



**Obtížnost:** ◻◻◻◻◻

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 20min  
Celkový čas: 40min , Porce: 0

**5097** kalorií , **29 g** cukrů , **264 g** tuků , **107 g** bílkovin

**Autor:** BB

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/nadychany-pernik-hrnkovy>

## Příprava

Smícháme vajíčka s cukrem, přidáme olej a postupně přisypáváme prosetou mouku a přilíváme mléko. Na závěr vmícháme kakao a prášky do pečiva. Na chvilku dávám ještě vymíchat do robota.

Vlijeme na hluboký plech, vymazaný a vysypaný hrubou moukou. Pečeme přibližně 20 min na cca 170 st.

### ▣ Tip k receptu

Po upečení polejeme čokoládou nebo dozdobíme šlehačkou až při podávání.

## Ingredience

- 1 hrnek hladké mouky světlé 00
- 1 a 1/2 hrnku cukru krupice
- 2 ks vejce
- 2 hrnky polotučného mléka
- 2 hrnky polohrubé mouky výběrové
- 1/2 hrnku slunečnicového oleje
- 4 lžíce kakaa
- 1 sáček kypřicího prášku do pečiva s vinným kamenem
- 1 sáček kypřicího prášku do perníku

## Kategorie

Česká, Moučník

