

# Vánoční perníčky



**Obtížnost:** □□□□□

Čas přípravy: 1 dní 2h 0min , Čas vaření: 30min

Celkový čas: 1 dní 2h 30min , Porce: **20**

**4110** kalorií , **158 g** cukrů , **103 g** tuků , **72 g** bílkovin

**Autor:** Edita

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

## Příprava

Mouku prosejeme a smícháme s moučkovým cukrem, sodou, kakaem a perníkovým kořením. Poté přidáme med, vejce a změklu Heru. Vypracujeme hladké a vláčné těsto, které zabalíme do potravinářské fólie a necháme v lednici uležet minimálně 1 den.

Pak jej rozválíme a vykrajujeme z něj tvary pomocí vykrajovátek na cukroví. Tvary pak pokládáme na plech vyložený pečícím papírem a pečeme v předehřáté troubě cca na 180°C. Po dopečení je dáme na rovnou podložku, aby se nám nezkroutily, a necháme vychladnout.

## Ingredience

- 500 g hladké mouky
- 200 g cukru moučka
- 180 g medu
- 100 g Hery
- 2 vejce
- 2 lžice kakaa
- 2 lžice perníkového koření
- 1 lžička sody bikarbóna

### Tip k receptu

Pokud s perníčky začínáte, doporučuji vykrajovat pouze oblé tvary, aby nebyly spálené špičky u špičatých tvarů. Můžeme dozdobit bílkovou polevou. Na množství perníku používám 1 bílek, 180 g moučkového cukru, 1 lžičku citrónové šťávy (přecezené!). Vše utřeme minimálně 15 minut a pak polevou zdobíme (mějte ji v nějaké uzavřené misce nebo pod fólií, protože rychle schne).

## Kategorie

Vánoce, Česká, Zima, Finančně nenáročná, Klasika, Rodina, Cukroví

