

Perník na perníkovou chaloupku



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 50min , Čas vaření: 25min
Celkový čas: 1h 15min , Porce: 8

2206 kalorií , **130 g** cukrů , **68 g** tuků , **42 g** bílkovin

Autor: Šéfredaktor

Odkaz: <https://srecepty.cz/pernik-na-pernikovou-chaloupku>

Příprava

1. Med smíchejte s cukrem v malém kastrůlku nebo misce, postavte do většího kastrůlku, kde už na dně čeká trocha horké vody (zhruba dva centimetry na výšku) a vše společně zahřívejte (a míchejte) tak dlouho, až se cukr rozpustí. Vyndejte z vodní lázně a nechte vychladnout.

2. Cukrem obohacený med vyškrábněte do mísy, přidejte ostatní suroviny (ideálně pokojové teploty) a zpracujte na vláčné těsto – ne zcela nelepivé, to díky medu dost dobře nejde. Začněte předehřívat troubu na 180 °C. Těsto rozválejte na tloušťku necelého půl centimetru, vykrojte tvary a upečte je v troubě, trvá to asi 11 minut.

3. Po vytažení z trouby ihned potřete žloutkem. Zdobení můžete nechat na poslední chvíli před svátky a zapojit do něj děti.

Ingredience

- 90 g medu
- 50 g cukru krupice
- 65 g tuku (například máslo)
- 300 g hladké mouky
- 1 lžice kypřicího prášku do pečiva
- 1 lžice kakaa
- 1 vejce
- žloutek rozmíchaný se lžicí vody a bílková poleva, jejíž recept najdete dole v souvisejících receptech
- 0,5 lžičky perníkového koření

Kategorie

Vánoce, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Něco extra, Zkušený kuchař, Cukroví

