

Perníčky

Hanka Bauerová

Ingredience

Těsto

- mouka hladká — 40 dkg
- cukr moučka — 16 dkg
- 10 dkg teplého medu
- 6 dkg rozpuštěné Hery
- vejce — 2
- 1 lžíce sody
- 2 ks roztlučeného hřebíčku
- skořice — 1 lžička

poleva

- bílek — 1
- cukr moučka

Postup

Zpracujeme těsto a necháme hodinu odpočinout. Vyválíme těsto o něco silnější než na linecké koláčky. Vykrajujeme různé tvary, které potřeme rozšlehaným vejcem. Pečeme ve vyhřáté troubě asi 10 minut.

Poleva: bílek šleháme s cukrem dohladka až se hmota táhne jako med. Sáčkem stříkáme postupně a pečlivě na perníčky. Je možné je také polít čokoládou a zdobit ořechy. Jíst se dají ihned.