

VELIKONOČNÍ PERNÍKY

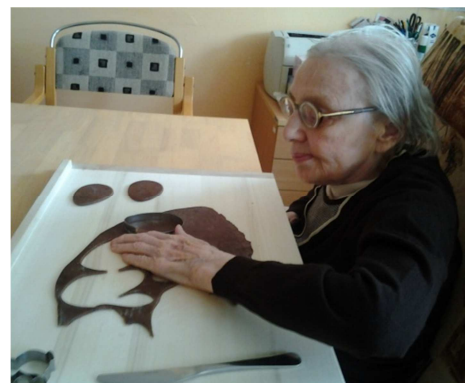
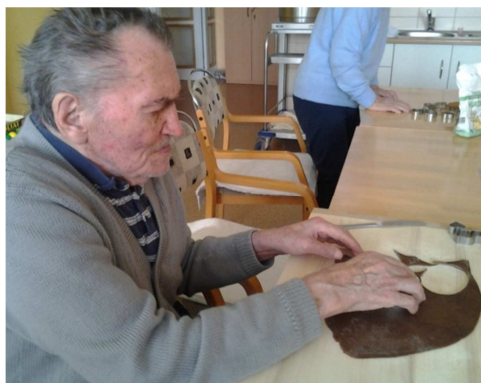
POTŘEBNÉ SUROVINY:

1000g hladká mouka
300g cukr moučka
6ks vejce (4 celá + 2 žloutky)
1 lžíce kakao
20g jedlá soda
1 lžíce perníkové koření
2 lžíce medu
100g Hera

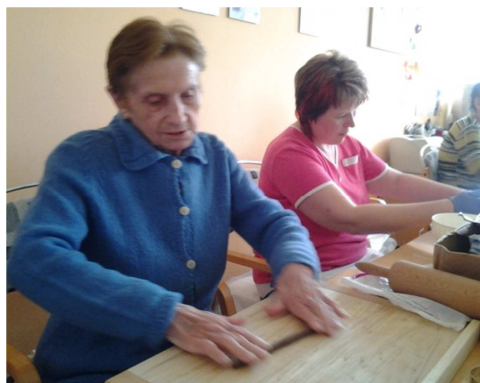


POSTUP:

Všechny suroviny smícháme, vznikne nám vláčné těsto. Čím déle je budete zpracovávat, tím lépe. Více než den ho nenecháme odpočívat v chladničce. Připravíme si velikonoční tvary vykrajovátek.



Těsto si vyválíme na plát silný asi 0,5 cm a vykrajujeme různé tvary.



Vykrájené perníčky dáme na vymazaný plech a připravíme si rozšlehané celé vejíčko + trochu rozpustné kávy. Touto směsí potíráme upečené perníčky ihned po vyndání z trouby.

Zdobíme bílkovou polevou bílou, barevnou – přibarvenou potravinářskými barvami.