

PEČEME PERNÍČKY

Děti z Kvítečkové třídy pro vás připravily návod, jak si na Vánoce připravit nejen velmi chutné, ale i pěkné perníčky.



Připravíme si:

65 dkg hladké mouky

25 dkg moučkového cukru

4 žloutky

7 lžic mléka

2 lžičky jedlé sody

2 lžice perníkového koření

5 dkg másla svařeného se 2 lžicemi medu

a vykrajátka, papír na pečení a mašlovačku

Do mísy nasypeme vše a nakonec přidáme máslo s medem. Zamícháme vařečkou a až se přísady začnou spojovat, rukou uhněteme pevné, ale vláčné těsto. Hotové těsto necháme alespoň 1 hodinu v ledničce uležet. Potom ho rozdělíme na čtvrtiny a každou



část vyválíme a potom vykrajíme perníčky ve tvarech, které se nám líbí. Tvary naskládáme na plech, potřeme vlažnou vodou a dáme do trouby na 8 minut upéct. Hned po vyjmutí z trouby potřeme hotové perníčky

vaječným bílkem a necháme vychladnout.

Z malého množství vaječného bílku a dostatečného množství moučkového cukru vymícháme cukrovou polevu, kterou perníčky ozdobíme. My jsme na perníčkách jsme si pochutnali a také vám přejeme



si pečení moc užili,

DOBROU CHUŤ !