

RECEPTY z Géčka

**ELECTRO
WORLD**

ruční šlehač
Bosch MFQ24200,
cena k doptání na prodejně



Medové perníčky

Ingredience na těsto:

- 1 kg pohankové mouky
- 350 g cukru moučka
- 2 prášky do perníku
- 2 lžičky perníkového koření
- 3 lžice kakaa
- 6 lžic másla Ghee
- 4 vejce
- 6 lžic lesního medu
- rum podle chuti
- hladká mouka na podsypání
- 3 žloutky + trocha vody na potření

Ingredience na polevu:

- 1 bílek
- 140 g moučkového cukru
- 1 lžička citronové šťávy

Postup:

Troubu předehřejeme na 170 °C a připravíme si plechy vypořložené pečícím papírem. Všechny ingredience vložíme do misky a vypracujeme hladké těsto. Těsto přeneseme na moukou posypaný vál a vyválíme z něj plát silný asi 0,5 cm a za pomoci vykrajovátek vykrojíme různé tvary. Per-níčky přendáme na plechy a pečeme je při 170 °C přibližně 8-10 minut. Ještě teplé upečené perníčky potíráme žloutky utřenými s troškou vody. Získají tak krásné lesklý povrch a nepopraskají po okrajích.

V míse vyšleháme metličkou bílek, cukr a citronovou šťávu do hustší konzistence, která by se měla jemně táhnout.

Tyto perníčky jsou měkké hned po upečení :-)

dm

dmBio
citronová šťáva
200 ml
34,90 Kč



dm

dmBio
mletá káva Klassik
500 g
119,- Kč



dm

dmBio
pohanková mouka
500 g
49,90 Kč



dm

dmBio Kakao
125 g
54,90 Kč



dm

dmBio
lesní med
350 g
119,- Kč



dm

dmBio
másló Ghee
180 g
129,- Kč

