



Ingrediencie

♦ = Kotányi Produkte

500 g	Ražná múka
125 g	Kryštálový cukor
125 g	Med
3 ks	Vajcia
3 ČL	Prášok na pečenie
2 PL	♦ Koreninový prípravok na perníčky
	Malé množstvo mlieka na polevu

Medový perník

⌚ 40–50 Min 

Príprava

- 1 Zmiešame múku, cukor, sódu bikarbónu a koreninový prípravok na Perníčky.
- 2 Potom pridáme vajcia a med.
- 3 Prikryjeme potravinovou fóliou a necháme pol hodiny odpočívať.
- 4 Pracovnú plochu posypeme múkou a cesto rozvalkáme na hrúbku asi 1 cm.
- 5 Vykrajujeme perníčky a uložíme ich na plech vystlaný papierom na pečenie, potrieme mliekom a pečieme asi 7–8 minút pri teplote 175 °C.

NÁPOVEDA: Perníčky zmäknú, keď sa nechajú niekoľko dní vo vzduchotesnej dóze.

