



## 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.

