

MEDOVÉ PERNÍČKY



Ingredience: 500g hladká mouka

140g moučkový cukr

60g Hera

170g med

2ks vejce

1 ČL jedlá soda

1 PL koření do perníku

Poleva: 300g moučkového cukru, 2 ks bílek, citr. šťáva

Postup: Tuk necháme změkknout, přidáme vejce a cukr. Vymícháme, přidáme med a opět promícháme. Mouku, koření a sodu prosijeme přes síto a do této syké směsi přidáme medovo-vejcečný základ a vypracujeme hladké těsto. Zabalíme do potravinářské folie a odložíme do chladničky na 24 hodin. Těsto vyválíme na 3-4 mm a vykrajujeme tvary., které přeneseme na plech vyložený pečícím papírem. Pečeme v předem vyhřáté troubě na 180°C. Po upečení ještě horké potíráme rozšlehaným vejcem.

Zdobíme bílkovou polevou. Bílky vymícháme s cukrem a na konci přidáme pár kapek citronové šťávy.