

Perníčky

65 dkg hladké mouky

10 dkg tekutého medu

25 dkg moučkového cukru

5 dkg rozpuštěného tuku

4 vejce

1 prášek do perníku

Vejce, med, máslo, cukr smícháme. Přidáváme postupně mouku s práškem do perníku. Vypracujeme těsto (pozor, je moc lepivé, mouku nepřidáváme, těsto by bylo tuhé), nechat odležet (třeba i měsíc)

Vyválíme placku „na stéblo“ 3 mm. Lepí se, dělat mezi mikrotenovými fóliemi.

Těsně před pečením potřeme vlažnou vodou, pečeme na 180°. Po vytažení potřeme rozšlehaným vajíčkem.

Poleva:

20 dkg moučkového cukru

1 bílek

1 lžička solamilu

citronová šťáva

Cukr musíme 2x prosít, aby v něm nebyly hrudky. Citronovou šťávu také přelít přes sítko. Vše smícháme v hrnečku.