

POTŘEBNÉ PŘÍSADY

40 dkg hladké mouky
14 dkg moučkového cukru
6 dkg tuku
2 vejce
5 dkg medu
50 g kakaa
1 lžíce perníkového koření vanilkový cukr
1 lžička skořice
1 lžíce jedlé sody

POSTUP PŘÍPRAVY

Smícháme mouku s perníkovým kořením, jedlou sodou a skořicí. Přidáme ostatní ingredience a necháme v lednici zabalené ve folii nejlépe jeden den odležet. Vyválíme plát cca 3-4 mm vysoký. Vykrajujeme perníčky, pečeme ve vyhřáté troubě 160-170 cca 6-8 minut. Po vyndání z trouby potíráme vajíčkem, zdobíme nejlépe až následující den..... hodně štěstí :)