

# Velikonoční perníčky

## Co budete potřebovat:

- 300 gramů kvalitního medu
  - 300 gramů másla
    - 4 vejce
    - 1 dcl mléka
    - 2 lžičky sody
    - 1 lžička skořice
  - 800 gramů hladké mouky
- Mletý hřebíček, badyán, anýz, či perníkové koření
  - Minimálně 2 lžice kakaa

## Postup práce:

- V míse smíchejte do kupy med a změkklé máslo.
  - Vejce rozdělte na bílky a žloutky.
- Žloutky pak přidejte do mísy a vymíchejte.
  - Následně přidejte mléko a koření.

- Z bílků vyšlehejte tuhý sníh.
- Do těsta pak přidejte mouku a pak opatrně i sníh.
  - Nejlépe ručně propracujte a vytvořte bochník, který zabalíte do potravinové fólie a uložíte do chladu nejméně na 12 hodin.
- Po vychlazení vyndejte z lednice a pořádně vyválejte na plát o tloušťce 3 – 4 milimetrů.
  - Z tohoto plátu se pak vykrojí prostřednictvím vykrajovátek různé tvary.
- Před vložením do trouby ještě pomažte vajíčkem.
- Ty pak dáte do trouby a upečete do zlatova.
- Upečené perníčky ozdobíte cukrovou polevou, či třeba čokoládou.

