# Vánoční perníčky

Časová náročnost: 90 minut

## Perníkové těsto

| | |
|---|---|
| 140 g | moučkový cukr |
| 3 ks | vejce |
| 100 g | Hera |
| 2 lžíce | tekutý med |
| 2 lžička | perníkové koření |
| 400 g | hladká mouka |
| 1 lžička | jedlá soda |

## Na zdobení

| | |
|---|---|
| 150 g | moučkový cukr |
| 1 ks | bílek |

## Postup přípravy

Nejprve si připravíme těsto: V míse utřeme cukr se dvěma vejci a změklou Herou. Přidáme tekutý med a perníkové koření. Do takto připravené hmoty vmícháme prosátou mouku promíchanou s jedlou sodou. Vypracujeme těsto, které na válu ještě prohněteme. (Pokud se těsto lepí, poprášíme ho hladkou moukou. Pokud se naopak rozpadá, přidáme lžíci mléka či vody.) Vyválíme z něho silnější placku a vykrajujeme tvary, které skládáme na plech vyložený pečicím papírem. Nakonec potřeme rozšlehaným třetím vajíčkem, aby se perníčky pěkně leskly. Pečeme v troubě předehřáté na 180° Celsia dozlatova. Upečené vyndáme z trouby a necháme vychladnout. Na závěr si připravíme polevu: Prosátý moučkový cukr utřeme s bílkem v míse, dokud nám nevznikne hladká bílá poleva. Polevu dáme do zdobicího sáčku (nebo klasického igelitového pytlíku, kterému ustříhneme malinko jeden roh) a perníčky polevou ozdobíme. Hotové ozdobené perníčky vložíme do krabice a necháme rozležet a změknout.