

# 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 změkklou 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 lžici 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 zdobícího sáčku (nebo klasického igelitového pytlíku, kterému ustříhneme malinko jeden roh) a perníčky polevou ozdobíme. Hotové ozdobené perníčky vložíme do krabice a necháme rozležet a změkknout.