

Perničky plnené džemom



ČAS PRÍPRAVY
2 hod



NÁROČNOSŤ



ľahká

INGREDIENCIE

- 125 g medu
- 125 g cukru
- 50 g masla
- štipka soli
- 2 ČL perníkového korenia
- 1 ČL sódy bikarbóny/kypriaceho prášku
- 300 g hladkej múky
- 1 vajce
- džem podľa chuti
- čokoláda na varenie

POSTUP

1. V hrnci zmiešame cukor, med a maslo a na jemnom plameni za občasného miešania zohrievame, kým sa cukor úplne nerozpustí. Zmes necháme trochu vychladnúť.
2. Ku medovej zmesi postupne pridávame rozšľahané vajcia a poriadne zamiešame.
3. Do misky preosejeme múku, kakao, štipku soli, perníkové korenie a sódu bikarbónu a nalejeme do nej medovú zmes.
4. Vypracujeme tuhšie cesto, zabalíme ho do potravinárskej fólie a necháme v chladničke aspoň 1 hodinu odpočívať (najlepšie cez noc).
5. Cesto rozdelíme na 2 časti, vyvalkáme na hrúbku cca 3mm a vykrajujeme rôzne tvary (najlepšie kolieska alebo srdiečka).
6. Na polovicu z nich dáme za lyžičku džemu a prikryjeme tak, aby sme nestlačili stred.
7. Okraje dôkladne popritláčame a perníky uložíme na plech vystlaný papierom na pečenie. Pečieme ich vo vopred vyhriatej rúre na 180°C približne 12-14 minút (pečieme ich radšej kratšie, aby sa príliš nevysušili a neboli tvrdé).
8. Vychladnuté perníčky polejeme roztopenou čokoládou a necháme v chladničke, kým ich nebudeme podávať.



MADE BY FOODBYTINKA



FOODBYTINKA



FOODBYTINKA

WWW.FOODBYTINKA.SK