

# Vánoční perníčky



**Pomůcky:** vál, váleček na těsto, vykrajovátko, plech, hotové těsto, mouka na podsypání, cukrová poleva



**1** Vál posypeme trochou hladké mouky a vyválíme z těsta rovnoměrnou placku asi 0,5–1cm silnou.



**2** Vykrajujeme různé tvary, začneme od kraje vyválené placky. Vykrojený tvar opatrně vytlačíme z vykrajovátko a položíme na vál nebo přímo na plech vyložený pečícím papírem.



**3** Vykrojené perníčky potřeme vajíčkem a poprosíme maminku, aby je upekla. Upečené a vychladlé perníčky zdobíme cukrovou polevou, kterou koupíme hotovou nebo vyrobíme smícháním citrónové šťávy a moučkového cukru. Polevu naplníme do sáčku, kterému odstříhneme růžek.

## Recept na těsto:

400 g hladké mouky, 100 g másla, 2 vejce, 140 g moučkového cukru, 2 lžičce rozpuštěného medu, 1 lžička jedlé sody, 2 lžičky perníkového koření

Z uvedených surovin vypracujeme těsto, které rozválíme na cca 0.5 cm silnou placku a vykrajujeme různé tvary. Položíme na plech vyložený pečícím papírem, perníčky potřeme rozšlehaným vejcem a upečeme. Po vychladnutí zdobíme citronovou polevou. Uchováme v uzavřené plastové nebo plechové krabici, aby nevysychaly.

**4** Perníčky můžeme narovnat na misku, použít k výzdobě štedrovečerní tabule nebo navěšet na stromček. Chceme-li perníčky věšet na stromček, protáhneme nitku pomocí jehly s kulatou špičkou.

