

Perníčky:

1kg hladké mouky

25 dkg másla

40 dkg moučkového cukru

2 prášky do perníku

4 lžíce medu

4 žloutky

lžička jedlé sody

3 lžíce kakaa

0,25 l mléka

½ balíčku perníkového koření

Poleva:

14-18 dkg cukru moučky

1 bílek

½ lžičky solamylu

1 lžička citrónové šťávy

Těsto zpracujeme a necháme minimálně 1 den, ale i týden v chladničce odpočinout. Vykrájíme tvary a necháme na plechu 30 minut ležet (není nutné). Před pečením potřeme černou kávou. Po upečení potřeme rozšlehaným vejcem. Po vychladnutí zdobíme dle své fantazie cukrovou polevou.

