

Pardubické perníčky

Časová náročnost: 20 minut

Seznam přísad

1/2 kg	hladká mouka
60 g	rostlinný tuk
180 g	moučkový cukr
2 ks	vejce
1 lžička	jedlá soda
1 ks	vanilkový cukr
1 lžička	med
	koření do perníku
1 ks	žloutek



Postup přípravy

Tuk, moučkový a vanilkový cukr, med, vejce a jedlou sodu dáme do kastrůlku, vložíme do horké vodní lázně a rozejdeme, až se všechny suroviny dokonale spojí. Necháme trochu vychladnout. Přidáme mouku, perníkové koření a zpracujeme vláčné, spíše tužší těsto. To vyválíme na tenký plát a formičkami vykrajujeme různé tvary. Na tukem vymazaném plechu je v mírně vyhřáté troubě zvolna pečeme 10 až 15 minut. Ihned po vyjmutí z trouby perníčky potřeme žloutkem, ale z plechu je sundáme až mírně vychladlé. Uložíme je do krabice a necháme asi 14 dní rozležet v chladnu.