

PERNÍKY Z VÁNOČNÍ HVĚZDY V MODŘANECH

400 g hladké mouky

140 g cukru moučka

80 g másla

2 vejce

2 lžíce dobrého tekutého medu

1 lžička jedlé sody

1 lžička perníkového koření

1 žloutek na potřetí po upečení

bílková poleva na ozdobení: 1 bílek, 150 g přesátého moučkového cukru, pár kapek citronové šťávy ušlehat do tuha.

Nejprve smíchejte všechny sypké ingredience v míse, přidejte ostatní suroviny a pořádně ručně nebo pomocí robotu zpracujte na měkké a pružné těsto. Pokud nespěcháte, raději ho nechte zabalené v sáčku přes noc v lednici nebo za oknem.

Troubu předehřejte na 160°C a plechy na pečení vyložte pečícím papírem. V malé misce rozmíchejte žloutek s jednou lžící vody. Těsto vyválejte na pomoučněném vále na tloušťku asi 0,3 - 0,5 cm, vykrájejte tvary a skládejte je na plech. Nejlépe stejné velikosti, aby se upekly stejnoměrně.

Pečte 8–10 minut a ihned po vytažení potřete horké kousky na horní straně rozšlehaným žloutkem, aby dostaly pěkný lesk. Po vychladnutí zdobte bílkovou polevou.

