





Perníkové cookies s polevou

Originálne perníčky vo forme cookies s nápaditým zdobením.

32 ks    jednoduchá príprava do 30 minút



- 1 Na prípravu cesta v mise zmiešame múku so sódou, soľou, korením a cukrom. Pridáme vajcia, med, vanilkovú pastu a maslo a ručne vypracujeme dohladka. Cesto zabalíme do potravinárskej fólie a odložíme asi na pol hodiny do chladničky. Potom z cesta vytvarujeme valček a nakrájame ho na 32 rovnakých dielov. Z každého dielu vytvoríme guľôčku, ktorú obalíme v cukre, položíme na plech vyložený papierom na pečenie v dostatočnej vzdialenosti od seba a prstami stlačíme tak, aby vznikla placka. Vložíme do predhriatej rúry a pečieme.

Elektrická rúra: 180 °C
Teplovzdušná rúra: 160 °C
Doba pečenia: 10 minút

- 2 Cookies necháme vychladnúť.
- 3 Na ozdobenie rozpustíme polevu podľa návodu na obale a polovicu cookies polejeme a necháme stuhnúť. Dozdobíme tubičkami na motív plodov a vetvičiek cezminy.

Prísady::

Na cesto:

400 g múka hladká
1 zarovnaná KL Sóda bikarbóna Dr. Oetker
0,5 KL soľ
2 zarovnaná KL Perníkové korenie Dr. Oetker
220 g cukor trstinový
2 ks vajce
50 g med tekutý
2 KL Vanilková pasta Dr. Oetker
150 g maslo zmäknuté

Na obalenie a ozdobenie:

3 zarovnaná PL cukor trstinový
1 balíček Poleva svetlá Dr. Oetker
Tubičky na zdobenie 4 farby Dr. Oetker

Ešte potrebujeme:

potravinárska fólia
2 plechy na pečenie (30 x 40 cm)

