

Milé děti,

blíží se nám Velikonoce a my jsme se rozhodly pro Vás napéct perníčky za Vaše krásné výrobky, vajíčka, obrázky a kamínky, kterými jste vyzdobily Velikonoční větvičky u školky.

Aby jste si perníčky mohly upéct i doma s maminkou posíláme Vám na perníčky recept. Můžete pomoci se zpracováním těsta, vykrajováním zajíčků, slepiček, vajíček nebo kytiček. Hlídat perníčky při pečení, aby se v troubě upekly tak akorát. A hlavně nezapomeňte ochutnat, jak se Vám ty Vaše perníčky povedly. Aby jste věděly jak na to, posíláme také pár obrázku z našeho pečení ve školce. A pokud se Vám pečení perníčků bude líbit, můžete si je třeba i ozdobit.

Perníčky z Pastelky

Na perníčky budete potřebovat:

500g hladké mouky

180g cukr moučka

1 prášek do perníku

1 lžička perníkového koření

1,5 lžičky kakaa

90g másla

2 vejce

3 lžíce medu

1 bílek na potřetí perníčků po upečení

Na bílkovou polevu:

1 bílek z velkého vejce

150g moučkového cukru

pár kapek šťávy z citrónu



Vejce a máslo necháme odpočinout při pokojové teplotě. Všechny sypké přísady si odvážíme a připravíme na pracovní plochu, silikonovou podložku nebo vál. Přidáme na kousky nakrájené máslo, vejce a med. Vše pak zpracujeme ručně v měkké poddajné těsto.



Zabalíme do potravinové fólie a necháme do druhého dne odpočinout v lednici. Děti si mohou mezitím vybrat, jaká vykrajovátka na perníčky použijete.

*Odleželé těsto necháme chvilku při pokojové teplotě povolit.
Troubu si předehřejeme na 160°C.*



Připravíme si 2-3 plechy a vyložíme je pečícím papírem.

*Těsto rozdělíme na 3-4 dílky.
Z každého dílku pak vyválíme silnější plát
a můžeme se pustit do vykrajování perníčků.*

Na plech dávejte k sobě perníčky podobné velikosti, aby se upekly stejně.

*V rozehřáté troubě pečeme perníčky asi 8-10 minut.
Upečené perníčky potíkáme ještě teplé ručně rozšlehaným bílkem, aby se krásně leskly.*



*A pokud budete mít chuť perníčky s dětmi ještě nazdobit, pojďme si společně
připravit cukrovou polevu: moučkový cukr prosejeme sítem, aby byl jemný. Přidáme bílek
a pár kapek šťávy z citrónu a vyšleháme polevu. Velmi hustou a hladkou šleháme asi 10-15 min.*

*Na zdobení perníčků jsou perfektní zdobící sáčky na perníčky. Plníme je postupně po lžicích.
Sáček nahoře zatočte a polevu stlačujte ke zdobícímu otvoru.*

Děti hravě zvládnout perníčky odbobit proužky, puntíky, obloučky, větší děti obrysy zvířátek a menší třeba cákanci podle fantazie.

Poleva pěkně schne, ale než nazdobené perníčky uskladníte, nechte je chvíli na plechu, aby poleva ztuhla. Pokud tedy perníčky dřív nesníte :)

Přejeme Vám, ať se perníčky povedou a máte z nich s dětmi radost