

Milé děti,

na Velikonoce je potřeba napéct pár cukrátek také pro koledníky. A můžou to být třeba právě voňavé perníčky. Abyste věděli, jak takové perníčky upéct, posíláme Vám náš recept. Můžete mamince nebo babičce 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. Posíláme Vám také pár obrázku z našeho pečení ve školce. A pokud se Vám pečení perníčků bude líbit, můžete si je třeba i ozdobit cukrovou polevou.

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 sytké 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 potíráme ještě teplé ručně rozšlehaným bílkem, aby se krásně leskly.*



*A pokud budete mít chuť perníčky s dětmi ještě nazdobit, pojdme 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 ozdobit 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 Vám perníčky povedou a máte z nich s dětmi radost

P
ř
e
j
e
m
e

V
á