



Perníkové cookies s polevou

32 kusů



snadná příprava

do 30 minut



- 1 Na přípravu těsta v míse smícháme mouku se sodou, solí, kořením a cukrem. Přidáme vejce, med, vanilkovou pastu a máslo a ručně vypracujeme dohladka. Těsto zabalíme do potravinářské fólie a uložíme asi na půl hodiny do chladničky. Poté z těsta vytvoříme váleček a nakrájíme ho na 32 stejných dílů. Z každého dílu vytvoříme kuličku, kterou obalíme v cukru, položíme na plech vyložený papírem na pečení v dostatečné vzdálenosti od sebe a prsty zmáčkne tak, aby vznikla placička. Vložíme do předehřáté trouby a pečeme.

Elektrická trouba: 180 °C
Horkovzdušná trouba: 160 °C
Doba pečení: 10 minut

- 2 Cookies necháme vychladnout.
- 3 Na ozdobení rozpustíme polevu podle návodu na obale a polovinu cookies polijeme a necháme zatuhnout. Dozdobíme tubičkami motiv plodů a větvíček cesmíny.

Přísady:

Na těsto:

400 g hladká mouka
1 zarovnaná KL Jedlá soda Dr. Oetker
0,5 KL sůl
2 zarovnaná KL Perníkové koření Dr. Oetker
220 g cukr třtinový
2 ks vejce
50 g med tekutý
2 KL Vanilková pasta Dr. Oetker
150 g máslo změkklé

Na obalení a ozdobení:

3 zarovnaná PL cukr třtinový
1 balíček Poleva světlá Dr. Oetker
Tubičky na zdobení 4 barvy Dr. Oetker

Ještě potřebujeme:

potravinářská fólie
2 ks plech na pečení (30 x 40 cm)

