

# 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)