Recept:

V míse třít do pěny: 200 g cukru

                                1 celé vejce

                                2 žloutky

                                1 lžička sody jedlé,

pak přisypávat : 800 g hladké mouky

                          2 prášky do pečiva

                          1 a půl lžičky skořice

                            1 a půl lžičky mletého anýzu a hřebíčku

                          200 g vlažného medu

                          1dl vlažné vody

                          půl rozpuštěného másla

Na 2 hod. nechat uležet, pak  na plech pečící papír pokládej tvary, peč 10 min., upečené potírej ušlehaným vejcem.

Poleva na zdobení : Na 1 bílek 150 g prosátého práškového cukru do cukrářského kornoutku - sáčku zdobíme perníčky.

Dobrou chuť!

                          uč. Jana

-

.