RECEPT

Perníkové postavičky s pomazánkou Nutella®

Střední | 2 h 10 Min.

SUROVINY

NA 20 PORCÍ

60 g měkkého másla

50 g hnědého cukru

60 g medu

1 vaječný žloutek

190 g hladké mouky

2 g směsi koření na zázvorové perníčky

2,5 g jedlé sody

špetka soli

120 g pomazánky Nutella®

50 g cukru moučka

1 lžíce citronové šťávy

-

K přípravě tohoto lahodného receptu stačí jen 15 g pomazánky Nutella® na jednu porci!

POSTUP

1

V míse utřeme máslo s cukrem a medem, pak přidáme žloutek.

V druhé míse smísíme prosátou mouku, koření a jedlou sodu.

Moučnou směs přidáme do máslové a zhruba 1 minutu zpracováváme.

Těsto zabalíme do potravinové fólie a dáme na 1 hodinu chladit.

2

Pak předehřejeme troubu na 160 °C (320 °F) a mřížku umístíme do středu trouby.

Na listu papíru na pečení vyválíme odleželé těsto na plát silný 4 mm.

3

Pomocí vykrajovátka z plátu těsta vykrajujeme tvary panáčka. Můžeme použít i jiný malý tvar, nebo jen skleničku.

Vykrájené tvary naskládáme na plech vyložený papírem na pečení. Vložíme do trouby vyhřáté na 160°C a pečeme 8–9 minut, až jsou perníčky lehce zlatavé. Po upečení je necháme na plechu 15 minut zchladnout. Pak je sundáme a necháme zcela vychladnout.

4

Vychladlé perníčky potíráme pomazánkou Nutella®, zhruba 6 gramů na jeden perníček. Panáčky po dvou slepujeme.

Na cukrovou polevu utřeme prosátý moučkový cukr s citronovou šťávou. Hladkou polevu naplníme do cukrářského sáčku a polevou perníčky ozdobíme.