

Recepty



Perník na plech

Ingredience

hladká mouka: 400 g
cukr krupice: 60 g
mléko: 400 ml
slunečnicový olej: 120 ml
vejce: 1 ks
tekutý med: 3 PL
kakao: 3 PL
mletá skořice: 1 KL
prášek do perníku: 1 ks
prášek do pečiva: 0.5 ks
máslo a mouka na plech
ořechy
čokoládová poleva

STUPEŇ ZDRAVOSTI:

Nedietní mňamka

Smícháme prosátou mouku, prášek do pečiva a do perníku, skořici, kakao a cukr. V druhé míse smícháme vejce, olej, med a mléko. Vše smícháme dohromady...

Perník na plech - recept

Smícháme prosátou mouku, prášek do pečiva a do perníku, skořici, kakao a cukr. V druhé míse smícháme vejce, olej, med a mléko. Vše smícháme dohromady, až vznikne hladké těsto. Těsto nalijeme na plech vymazaný máslem a vysypaný moukou a posypeme ořechy.

Perník na plech pečeme **na 180 °C asi 35 - 45 minut** podle typu trouby. Hotový perník poznáme tak, že do něj zapíchneme špejli. Jakmile se na ni těsto nelepí, je upečený. Perník necháme vychladnout a můžeme ho dozdobit [čokoládovou polevou](#).

Hodnocení receptu:

Hodnotilo 1 lidí