



*
**DIAKONIE
VSETÍN**

Diakonie
Českokobratrské církve evangelické

*„(Mudrci) Vešli do domu, a když tam uviděli dítě
s jeho matkou Marií, padli na kolena a klaněli se mu.
Otevřeli své poklady a obětovali mu dary: zlato,
kadidlo a myrhu.”*

Bible, ev. Matouše 2 kapitola, 11 verš

**Radostné Vánoce a pokojný nový rok
přejí pracovníci Diakonie Vsetín**

Perníčky s dřevěným dekorem

Na těsto:

hladká mouka	400 g
mletý cukr	140 g
máslo	100 g
med	2 lžíce
vejce	2 kusy
prášek do perníku	1 kus
perníkové koření	2 lžičky

oblíbený recept
seniorů Domova
Vyhlídka

Na dekor dřeva:

voda	30 ml
tmavé kakao	3 g

Na potřeni upečených perníčků:

žloutky	1-2 kusy
voda	lžíce

POSTUP PŘÍPRAVY

- 1 Sypké ingredience na těsto v míse smícháme, přidáme rozpuštěné (ale vlažné) máslo, med a prošlehaná vejce. Vše zpracujeme v hladké a elastické těsto.
- 2 Těsto na lehce pomoučeném válu vyválíme asi na 4 mm. Z takto připraveného těsta vykrajujeme za pomoci formiček různé tvary. Tvary ukládáme na plech vyložený papírem na pečení.
- 3 Dekor dřeva na perníčcích vytvoříte směsí kakaa a vody. Perníčky směsí potřeme a potom je přejedeme silikonovou mašlovačkou (vznikne vzor dřeva).
- 4 Pečeme při teplotě 170°C orientačně 10 minut. Záleží na velikostech tvarů.
- 5 Po upečení plech vyjmeme z trouby a perníčky ihned štětcem potřeme rozšlehaným žloutkem s troškou vody.
- 6 Perníčky necháme zchladnout na mřížce.