

Tradičný voňavý perník



Čas prípravy: 40 minút

Druh jedla: Koláče, zákusky a sladké snacky

Rýchly a jednoduchý hrnčekový recept, z ktorého vyčaríte ten najlahodnejší perník, aký ste kedy jedli :) Môžete ho upiecť na plechu alebo cesto rozdeliť do mafinových košíčkov.

Suroviny:

2 hrnčky hladkej múky
1 hrnček polohrubej múky
2 hrnček mlieka
1 hrnček oleja
2 vajíčka
1 a 1/2 hrnčeka kryštálového cukru
1 čokoládový puding
1 kypriaci prášok do perníka
1 prášok do pečiva
1 vanilkový cukor
3 PL kakaa
3 PL džemu
1 čl škorice
hrozienka a nasekané orechy

Postup práce:

V jednej mise zmiešame všetky sypké suroviny a v druhej vyšľaháme tekuté. Tekutú zmes opatrne vmiešame do sypkej a poriadne premiešame. Vylejeme na plech vystlaný papierom na pečenie a pečieme na 180 °C asi 20-25 minút. Upečený horúci perník potrieme džemom a posypeme kokosom alebo polejeme čokoládovou polevou. Necháme vychladnúť a pokrájame.