Dnes si společně upečeme v naší školce perníčky! :) Těšíte se?

**Těsto:**

* 400 g hladké mouky
* 140 g cukru moučka
* 50 g másla
* 2 vejce
* 2 lžíce dobrého tekutého medu
* 1 lžička jedlé sody
* 1 lžička perníkového koření

**Dále:**

* 1 žloutek na potření po upečení
* bílková poleva na ozdobení

**Postup přípravy:**

1. Smícháme všechny suché přísady v misce, přidáme ostatní ingredience a ručně zpracujeme na měkké těsto. Pokud máme kuchyňského robota, vložíme vše do mísy a zpracujeme přístrojem.
2. Hotové těsto je měkké a poddajné, asi jako pružná plastelína. Zabalíme ho do mikrotenové fólie a necháme přes noc odležet v lednici.
3. Troubu předehřejeme na 160 °C a plechy na pečení (budou potřeba nejméně dva) vyložíme pečícím papírem. V malé misce vidličkou rozmícháme žloutek s jednou lžící vody. Odleželé těsto vyválíme na pomoučněném vále na sílu přibližně 0,5 cm, vykrájíme tvary a narovnáme je na plech.
4. Pečeme 8––10 minut a ihned po vytažení potíráme horké kousky na horní straně rozšlehaným žloutkem, aby dostaly pěkný lesk. Necháme je vychladnout na mřížce a teprve pak zdobíme polevou.