Voňavé vánoční perníčky z PASTELKY

Je čas Vánoc, a tak jsme s dětmi, než se rozsvítí vánoční stromečky, upekly Mikuláše, čerty i andělíčky, a přidaly taky hvězdičky, stromečky, podkovičky a kapříka. Vánoce u nás ve školce voní skořicí, hřebíčkem a badyánem ☺

Na těsto bylo potřeba:

500g hladké mouky
180g cukr moučka
1 prášek do perníku
1 lžička perníkového koření
1,5 lžičky kakaa
90g másla
2 vejce
3 lžíce medu

a na cukrovou polevu:

1 bílek z velkého vejce
150g moučkového cukru
pár kapek šťávy z citrónu

Připravily jsme si těsto

Na máslo a vejce jsme myslely předem a nechaly je odpočinout při pokojové teplotě. Sypké přísady jsme smíchaly a s kousky másla a vejci propracovaly ve voňavé měkké nelepivé těsto. Zabalené v potravinářské fólii jsme ho schovaly do druhého dne v lednici.

Čertík, anděl nebo Mikuláš?

Odpočinuté těsto na nás chviličku počkalo, než jsme si vybraly vykrajovátka. Těsto jsme pak ukrajovaly na silnější plátky, a vyvalovaly z nich válečkem silnější placičky. Stoleček jsme si zaprášily moukou, aby se nám těsto nelepilo. Vykrájené perníčky nám pak paní kuchařky pekly v troubě rozehřáté na teplotu 160°C asi 8 minut.

A jak ty perníčky ozdobíme?

Bílek vyšleháme s moučkovým cukrem a pár kapkami z citrónu do hladké a husté polevy. Perníčky ozdobíme sáčkem naplněnou polevou s malou dírkou. Tou nejsladší cukrovou polevou nakreslíme čertíkovi vidle, Mikuláši bílé vousy a andělíčkovi hvězdičku na čele, ozdobíme stromeček i zvoneček, mašličku přidáme podkovičce a šupinky kapříkovi ☺