



## Ingredience

- 100 g hnědého cukru
- 50 ml vody
- 150 g másla nebo  
**120 g NIKAL 100 % rostlinného tuku**
- ½ lžičce koření na perníčky
- 1 lžička skořice
- 1 lžička jedlé sody
- sůl
- 360 g mouky
- mouka na posypání
- 1 lžičce citronové šťávy
- 100 g práškového cukru

Všechny produkty **NIKAL** si objednejte v teple Vašeho domova na internetu nebo telefonicky.

**NIKAL** specialista na omáčky, polévky a koření  
Kotkova 710/3  
669 02 Znojmo

Bezplatný telefon 800 16 66 16  
Fax 515 291 055  
Online [www.nikal.cz](http://www.nikal.cz)  
E-Mail [nikal@nikal.cz](mailto:nikal@nikal.cz)

Všechny ostatní ingredience nakoupíte ve Vašem oblíbeném obchodě.

## Švédské perníčky



recept na cca 20 formiček



příprava trvá cca. 60 minut/odležet přes noc

### Příprava:

Do hrnce dáme 130 g medu, 100 g hnědého cukru a 50 ml vody a za stálého míchání přivedeme k varu. Sundáme ze sporáku a přimícháme máslo nebo 120 g **NIKAL 100% rostlinného tuku**, koření na perník, skořici, jedlou sodu a špetku soli. Necháme vychladnout a přisypeme mouku. Vymícháme do hladkého těsta.

Troubu předehřejeme na 180°C. Těsto rozdělíme na 4 části a znovu každou část prohněteme. Z těsta vyválíme na posypané ploše placky asi 8 mm silné. Plech vyložíme pečícím papírem. Z těsta vykrajujeme figurky a pokládáme na plech. Mezi perníčky necháme místo. Pečeme asi 12 minut na střední teplotě. Po vyndání dáme perníčky z plechu a necháme zchladnout.

Citronovou šťávu a práškový cukr vymícháme v hrnečku a nalijeme do zdobícího sáčku. Perníčky zdobíme dle vlastní fantazie.

**Nutriční hodnoty:** 6,4 g tuk • 25,6 g sacharidy • 1,8 g bílkoviny  
Energetická hodnota 168 kcal