 

VELIKONOČNÍ PEČENÍ

Mrkvový perník

Potřeby na perník:

* 2 hrnky polohrubé mouky
* 1 hrnek cukru
* 1 lžíci kakaa
* 2 lžičky perníkového koření
* 1 kypřící prášek do pečiva
* 1 hrnek mléka
* 100 ml oleje
* 1 vejce
* 1 větší na jemno nastrouhanou mrkev

Postup:

* Nejdříve smíchejte všechny sypké ingredience – mouku, cukr, kakao, koření, kypřící prášek
* Pak smíchejte všechny tekuté ingredience – mléko, olej a vejce
* Vše spojte dohromady, buď ručně nebo elektrickým šlehačem
* Do těsta jednu větší na jemno nastrouhanou mrkev
* Těsto vylijte na vymazaný a např. hrubou moukou vysypaný menší plech nebo do kulaté dortové formy
* Pečte na 160°C 25 – 30 minut