**Velikonoční perníčky**

* velikonoční vykrajovátka: vajíčko, zajíčka, ovečku, ...
* 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
* 1 žloutek na potření po upečení
* bílková poleva na ozdobení

**Postup přípravy receptu**

1. Smíchejte všechny suché přísady v misce, přidejte ostatní ingredience a ručně zpracujte na měkké těsto. Pokud máte kuchyňského robota, prostě do něj vše nasypte.
2. Hotové těsto je měkké a poddajné asi jako pružná plastelína. Zabalte ho do mikrotenové fólie a nechte přes noc odležet v lednici.
3. Troubu předehřejte na 160°C a plechy na pečení (budete potřebovat nejmíň dva) vyložte tím správným papírem. V malé misce vidličkou rozmíchejte žloutek s jednou lžící vody z kohoutku. Odleželé těsto vyválejte na pomoučněném vále na tloušťku asi 0,5 cm, vykrájejte tvary a skládejte je na plech.
4. Pečte 8–10 minut a ihned po vytažení potřete horké kousky na horní straně rozšlehaným žloutkem, aby dostaly pěkný lesk. Nechte je vychladnout na mřížce a teprve pak zdobte polevou.

