

Ingrediencie

500 g hladkej múky, 50 g strúhanej čokolády, 50 g mletých orechov, 30 g strúhanej pomarančovej kôry, 3 lyžice rumu, 2 lyžičky pomarančovej šťavy, 1 lyžička škorice, 2 vajcia, 1 prášok do pečiva, 4 mleté klinčeky, 5 lyžíc medu, 50 g masla

Postup

Do misky preosejeme múku, pridáme čokoládu, pomarančovú kôru, šťavu, vajce, oriešky, prášok do pečiva, rum, korenie, med a zmäknuté maslo. Spracujeme cesto, ktoré necháme v chlade hodinu odpočinúť. Potom cesto rozvaľkáme na pomúčenej doske a vykrajujeme ľubovoľné tvary. Pečieme pri teplote 180 stupňov. Hotové perníčky ľubovoľne ozdobíme.

