

Ingrediencie

cesto: 500 g polohrubej múky, 200 g cukru krupica, 2 vajcia, 100 ml oleja, 250 ml vychladenej instantnej kávy, 200 ml mlieka, 1 prášok do pečiva, 1 PL perníkového korenia, 1/2 ČL škorice, kôra z jedného citróna, 100 g nasekaných orechov

poleva: 250 g práškového cukru, 2 PL instantnej kávy (prášok), 6 PL horúceho mlieka

Postup

Vajcia vyšľaháme s cukrom do peny, postupne vŕšľaháme olej, kávu a mlieko. Pridáme múku s práškom do pečiva, škoricu, perníkové korenie, nastrúhanú kôru a orechy. Dôkladne premiešame.

Vylejeme na plech vystlaný papierom na pečenie a pečieme pri teplote 180 stupňov. Skúšame špajlou.

Na polevu vymiešame cukor, kávu s mliekom. Upečený koláč polejeme polevou a necháme stuhnúť.

zdroj: www.toprecepty.cz

Kávový perník s polevou

Utorok, 19 Marec 2019 09:01

