

### Ingrediencie

500 g hladkej múky, 220 g tekutého medu, 2 vajcia, 100 g práškového cukru, 1 prášok do pečiva, 50 g mletých orechov

### Postup

Múku zmiešame s práškom do pečiva, pridáme orechy, práškový cukor a zalejeme vajíčkami, ktoré sme zašľahali do medu. Vypracujeme cesto, ktoré necháme 24 hodín odležať v chladničke. Potom cesto rozvaľkáme na hrubý plát 5 mm, z ktorého vykrajujeme rôzne tvary. Perníčky poukladáme na plech vystlaný papierom na pečenie a pečieme pri teplote 180 stupňov. Po vychladnutí ľubovoľne ozdobíme.

