



## Pohankové perníčky

### Potřebné suroviny

500 g pohanková mouka

50 g máslo

70 g datlový sirup

perníkové koření, kakao a 1/2

čajové lžičky sody, nutela nebo

povidla na spojení a poleva.

### Postup:

Všechny suroviny zpracujeme v těsto a dáme přes noc do lednice odpočinout. Mezi mikrotenovou fólii vložíme těsto a vyválíme na cca 3-5 mm. Vykrojíme tvary a pečeme na 170°C asi 7 minut, (musíte vyzkoušet).

Perníčky spojíme povidly nebo nutelou. Vychladlé můžeme namáčet v rozpuštěné polevě nebo čokoládě..