



## Vianočný perník

### Potrebuje:

30 dkg kryštál. cukor  
3 vajcia  
1 vanilka  
3 PL kakaa  
3 lyžice lekvár  
2 dcl olej  
20 dkg hladkej múky  
20 dkg polohrubej múky  
1 prášok do perníka  
1 káv. lyžica (KL) sódy bicarbóny  
1 KL škorica  
4 dcl mlieko



### Postup:

Zapneme si rúru na 180 stupňov. Vajíčka si rozdelíme. K bielkom pridáme štipku soli a vymiešame na tuhý sneh. Žĺtka, cukor a vanilkový cukor vymiešame do peny. K žltkovej pene postupne pridávame múku zmiešanú s práškom a sódu bikarbónou, bielka, olej, mlieko, lekvár škoricu. Všetko spolu dobre vymiešame. Plech si vymastíme a vysypeme hladkou múkou. Dáme piecť na cca 20 minút. Vyberieme z rúry. Necháme vychladnúť a môžeme nakrájať. Posypeme čím chceme a polejeme čokoládou.