Perník z litého těsta

Cuisine: **Czech**
Food category: **Desserts**

Author: Pavel Gaubmann
Company: Retigo

Program steps

Preheating: 175 °C

1	Hot air	0 %	Termination by time	00:25 hh:mm	160 °C	80 %	

Ingredients - number of portions - 20

Name	Value	Unit
Vejce	160	g
Cukr	750	g
Mouka polohrubá	1000	g
Kakao	50	g
Kypřící prášek do perníku	1.5	pcs
Vanilkový cukr	2	pcs
Mléko	700	ml
Olej slunečnicový	350	ml
Hrubá mouka	100	g
Máslo	100	g

Directions

Polohrubou mouku prosijeme, přidáme kypřící prášek do perníku, vanilkový cukr, mléko, vejce, cukr, olej, kakao, vše důkladně promícháme. Gastronádobu vymažeme máslem, vysypeme hrubou moukou a nalijeme hotovou hmotu. Pečeme dokud nebude špejle suchá cca 25 - 30min.

Recommended accessories

Enameled GN container