

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
Kypřicí 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 kypřicí 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