

Pernicky

2 ½ ounces hladke mouky
½ teaspoon soli
¼ teaspoon prasku do peciva
¾ cup masla v pokojove teplote
⅔ cup cukru
1 velke vajicko
1 ½ teaspoon vanilkoveho extraktu
1 teaspoon mlety zazvor
1 teaspoon skorice
¼ teaspoon mlety hrebicek
¼ teaspoon mlete nove koreni
¼ cup melasa nebo med

Prosij vsechny sypke prisady. V robotu tri maslo s cukrem, az je to lehke a hladke, zaslehej nejdrive vajicko, potom vanilkovy extrakt a melasu nebo med. Pridej skype prisady a na pomalou rychlost vse zamichej dohromady. Testo zabal do potravinove folie a uloz do druhého dne do lednice. Testo vyvalej a formickou vykrajuj pernický. Testo se díky melase/medu trochu lepi, tak ho valim mezi dvěma vrstvami potravinové folie, kterou jsem pomoučila. Pec na 350 F cca 10 minut, az jsou lehce hnede.

Po vychladnutí zdob polevou nebo rozpustenou čokoládou. Citronová poleva - v misce do moučkového cukru vymačkej pár kapek citronové šťávy a kulatou stranou lžičky tri proti stěně misky do hladka. Když je to moc tekuté, přidej více cukru, když je to moc husté, přidej kapku citronové šťávy.



Gingerbread cookies

2 ½ ounces all-purpose flour
½ teaspoon salt
¼ teaspoon baking powder
¾ cup butter in room temperature
⅔ cup granulated sugar
1 large egg
1 ½ teaspoon vanilla extract
1 teaspoon ground ginger
1 teaspoon cinnamon
¼ teaspoon ground cloves

¼ teaspoon ground allspice
¼ cup molasses

Sift together flour, salt, baking powder and spices. In a mixer beat room temperature butter with sugar at high until fluffy. Add egg and beat until blended, add vanilla and molasses and beat until blended. Add the sifted ingredients and beat on low until combined and no dry flour is visible.

Shape dough into a disk and wrap in plastic wrap. Let rest in refrigerator till the next day. Roll the dough and cut your cookies, the thickness depends on the size of your cookie cutters. (2 inch cookie about ¼" thickness - for smaller cookies roll a little thinner). The dough is slightly sticky so I prefer rolling it between two sheets of plastic wrap with some flour)

Bake at 350F for about 10 minutes until lightly browned.

Let cool and decorate with icing or melted chocolate.