

*Perník*  
TĚCHLOVICE



Nově Otevřená  
prodejna  
v Těchlovicích

TRADIČNÍ  
české  
SUŠENKY

Mikulášský prodej sušenek  
**od 25. 11. 2015**

# Mikulášská nadílka

prodej našich výrobků  
od středy 25.11. – 4.12. 2015



Ingredience na těsto:

- 2 krabice bezlepkových esíček
- 120 g roztaveného másla
- 2 lžičky kakaa
- 2 lžičky rumu
- 1 lžička silně překařované kávy
- 100 g moučkového cukru

Na krém:

- 125 g másla • 120 g moučkového cukru
- 1 žloutek • 1 sáček vanilinového cukru

RECEPT na moučník PŘÍPRAVA

Sušenky pomelte v masovém strojku nebo rozmixujte. Vmíchejte roztavené máslo, kakao, rum, kávu, cukr a vypracujte těsto. Na cukrem poprášené ploše nebo fólii rozválejte na plát. Teď připravte náplň: změkklé máslo utřete s cukrem a žloutkem, dochutěte vanilinovým cukrem. Náplň potřete těsto, opatrně stočte do rolády a do druhého dne nechte v lednici ztuhnout. Před podáváním krájejte na řezy. Klasická varianta. Na těsto použijeme Sušenky se skořicí a kakaem. Další postup dle výše uvedeného návodu.

Prodej každý všední den od 8.00 - 16.30 hod.  
U nás v Těchlovicích 130

Perník s.r.o.  
Těchlovice 130 (Hradec Králové)  
www.pernik-sro.cz nebo e-shop: www.freegluten.cz