

Božský perník

Ingredience

2 hrnky hladké mouky + 1 hrnek polohrubé mouky

1,5 hrnku cukru

3 lžíce kakaa

1 čokoládový puding (prášek)

1 vanilkový cukr

1 prášek do perníku

1 prášek do pečiva

1 lžička mleté skořice.

2 hrnky mléka

1 hrnek oleje

2 vejce

3 lžíce rumu (i víc)

3 lžíce marmelády (lze i povidla)



Postup

Plech vyložíme pečícím papírem, zapneme troubu. Smícháme v míse všechny sypké suroviny. Zvlášť v misce rozšleháme tekuté suroviny a vlijeme je do mísy s moukou atd. Směs vlijeme na plech a pečeme při 180 stupních (horkovzduch 160 st.) asi 40 minut.

Do těsta můžeme přidat i nasekané oříšky, rozinky apod. – dle chuti.