

## Kynutý perník

---

150 g vzešlého LM  
80 ml mléka  
50 g (hnědého) moučkového cukru  
50 g celozrnné pšeničné nebo špaldové mouky  
50 g polohrubé mouky  
1 polévková lžíce kakaa  
1 čokoládový pudink v prášku  
1/2 lžičky skořice  
1/2 lžičky koření do perníku  
1 polévková lžíce rumu  
40 g oleje  
5 g droždí  
40 g mletých ořechů nebo mandlí

Všechny suroviny vložíme do pekárny, necháme propracovat těsto na program pizza. Po vykynutí na asi jeden a půl násobek objemu spustíme program pečení na 45 minut.

---

--- recepty od efči --- <http://www.hubatici.cz> ---