Medovníčky

Recepty

Olovrant

Vianoce

0 min

0



3.0

1129

Budete potrebovať

Hladká múka	500 gr
Celé vajíčka	2 ks
Maslo	125 gr
Med	2 a pol PL
Práškový cukor	190 gr
Perníkové korenie Vitana	2 PL
Kypriaci prášok Vitana	1 ČL

Príprava receptu

V kastróliku necháme roztopiť maslo a potom doň pridáme práškový cukor a med. Necháme vychladnúť.
Zatiaľ na doske zmiešame múku, korenie a kypriaci prášok. Do stredu tejto zmesi urobíme jamku a dáme do nej vajíčka.
Pridáme tiež vychladnutú zmes z kastrólika a vypracujeme cesto.
Cesto necháme 10 minút poležať na doske. Rozvaľkáme na cca 0,5 cm hrúbku (prípade podľa potreby) a vykrajujeme obľúbené tvary.
Medovníky ukladáme na vymastený plech alebo na papier na pečenie.
Pečieme vo vyhriatej rúre na 190 □C cca 8 – 9 minút v závislosti od veľkosti medovníkov.
Po dopečení necháme medovníky 1 minútu na plechu a preložíme na mriežku.
Medovníky zdobíme bielkovou polevou alebo čokoládou. Ak medovníky zdobiť neplánujeme, pred pečením ich potrieme rozšľahaným vajíčkom.



Bobkový list



Kypriaci prášok do pečiva