Recept: Medovníčky

Recepty

Dezerty

Vianoce

30 min

4

1.6

19

Budete potrebovať

Múka hladká	550 g
Perníkové korenie Vitana	2 PL
Kypriaci prášok do perníka	1 ČL
Práškový cukor	100 g
Med	250 g
Maslo	100 g
Vajcia	2 ks
Hustý marhuľový džem	

Škoricový cukor Vitana

Horká čokoláda

Príprava receptu

V miske zmiešame múku, perníkové korenie, kypriaci prášok do perníka a práškový cukor.

V hrnci si roztopíme maslo a primiešame med. Len jemne zahrejeme tak, aby bol med teplý, ale nie vriaci.

Metličkou vmiešame vajcia.

Zmes pridáme k sypkým surovinám a vypracujeme cesto. Zabalíme do fólie a necháme v chlade odpočívať 1 hodinu.

Džem zmiešame so škoricovým cukrom alebo mletou škoricou podľa chuti.

Cesto rozvaľkáme na pomúčenej doske. Vykrojíme obľúbené tvary. Do stredu medovníka nanesieme malú kôpku džemu a prikryjeme druhým medovníkom. Po bokoch pozatvárame a prenesieme na plech s papierom na pečenie.

Takto naplnené medovníky pečieme pri teplote 200 stupňov cca 8 minút, v závislosti od tvaru.

Necháme vychladnúť na plechu. Medovníky potom namáčame do čokolády a dozdobíme mletou škoricou.

#vianoce #medovniky

Perníkové korenie

Škoricový cukor

Kypriaci prášok do perní