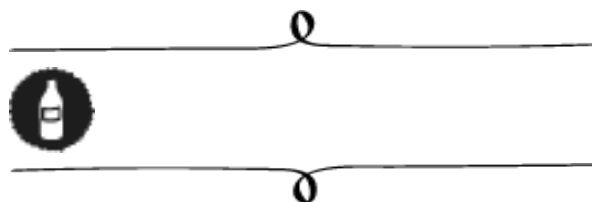


NajPečenie



Hned' mäkké medovníčky

Bez týchto medovníčkov by u nás Vianoce ani neboli. Zdobí ich moja šikovná dcéra Tinka.



Potrebuje:

400 g	hladká múka
120 g	med
160 g	Práškový cukor
1 lyžička	perníkové korenie mleté - zmes
1 lyžička	mletá škoric
2 ks	vajcia
1 lyžička	sóda bikarbóna
60 g	Palmarin (zmäknutý)

Postup:

Všetky ingrediencie spolu zmiešame a dlhšie miesime. Vypracujeme tuhé cesto. Cesto vyvalkáme na asi 0,5cm plát a vykrajujeme pekné vianočné tvary. Poukladáme na plech vystlaný papierom na pečenie. Potrieme žltko a nakoniec, keď medovníčky vychladnú, zdobíme cukrovou polevou.

Celkový čas prípravy:	-
Čas pečenia:	-
Teplota pečenia:	-
Náročnosť prípravy:	ľahké
Počet porcií:	-