

NajPečenie



Lahodné medovníčky

Krásne perníkové medovníčky. Čím dlhšie sú uskladnené v chlade tým sú mäkkšie.

Potrebuje:

500 g	múka hladká
125 g	Palmarín
200 g	cukor práškový
2 ks	vajce
125 g	med
1 lyžička	škoricca mletá
1 ks	prášok do perníka

Postup:

Všetky přísady okrem múky a prášku do perníka vyšľaháme v mise šľahačom. Potom pridáme múku s práškom do perníka, domiešame špirálovými metlami. Nakoniec ručne na doske spracujeme na hladký bochník. Pol hodiny necháme odstáť v chlade.

Cesto vyvalkáme na pol centimetra, prípadne aj hrubšie a môžeme vykrajovať. Pečieme na bledo, len do ružova vo vopred vyhriatej rúre. Horúce potrieme bielkom rozmiešaným s lyžičkou studenej vody.

Ozdoba: 100 g práškový cukor + 1 bielok vyšľahať nad parou, vychladnuté uložíme do krabice do studenej miestnosti (špajza), za krátky čas (cca 2 hodiny) sú veľmi jemné.

Celkový čas prípravy:	60 min.
Čas pečenia:	15 min.
Teplota pečenia:	180 °C
Náročnosť prípravy:	ľahké
Počet porcií:	-