

NajPečenie



Mäkké vianočné medovníčky

Stále mäkké vianočné medovníčky.



Potrebuje:

voda

250 g	Palmarín
150 g	med
200 g	Práškový cukor
600 g	hladká múka
2 ks	vajcia
2 lyžička	sóda bikarbóna
2 lyžička	mletá škoric
8 lyžička	perníkové korenie mleté - zmes
100 ml	voda



V miske zmiešame múku, vajcia, sódu bikarbónu, perníkové korenie a mletú škoricu.

Palmarín, med, cukor a vodu rozpustíme na miernom ohni v hrnci.

Keď zmes v hrnci vychladne, nalejeme do múkovej zmesi a vymiešame cesto.

Ak je cesto riedke, dáme ho na noc do chladničky. Na druhý deň vyvalkáme na pomúčenej doske cesto s hrúbkou cca 5mm a vykrajujeme medovníčky. Medovníčky poukladáme na plech vystlaný papierom na pečenie.

Medovníčky natrieme žĺtkom s trochou mlieka a budú sa po upečení pekne lesknúť. Ozdobíme orieškom a pečieme na 180 stupňoch cca 5-7 minút.

Celkový čas prípravy:	30 min.
Čas pečenia:	5 min.
Teplota pečenia:	180 °C
Náročnosť prípravy:	ľahké
Počet porcií:	-