

NajPečenie



Medové koláčky

Čajové pečivo, ktoré pri správnom uskladnení vydrží dlho čerstvé.

Potrebuje:

125 g	Palmarín
400 g	múka hladká
310 g	cukor práškový
125 g	med
1 lyžica	škoricca mletá
12 g	perníkové korenie mleté - zmes
1/2 lyžička	sóda bikarbóna
3 ks	vajcia

Postup:

Príprava cesta:

Múku a 160 g práškového cukru preosejeme, pridáme zmäknutý Palmarín, med, 2 vajčička, 1 lyžicu mletej škorice, 1/2 balíčka perníkového korenia, 1/2 čajovej lyžičky (zarovnanej) sódy bicarbóny a zmiesime cesto. Necháme odležať 24 hodín.

Po odležaní vyvalkáme na hrúbku asi 3 mm, vykrajujeme formičkami rôzne tvary, ktoré poukladáme na vymastený plech a pri teplote 200 - 220 °C upečieme do svetlozlatej farby. Pri pečení dávame pozor, aby sme ich nepripálili, lebo by zostali tvrdé.

Príprava bielkovej glazúry:

150 g práškového cukru 3x preosejeme, pridáme 1 bielok a vymiešame do hustej bielej peny. Počas práce máme glazúru stále prikrytú, aby nevysychala a netvorili sa kryštáliky.

Po vychladnutí koláčky vhodne ozdobíme

Celkový čas prípravy:	20 min.
Čas pečenia:	5 min.
Teplota pečenia:	200 °C
Náročnosť prípravy:	ťažšie
Počet porcií:	-

NajPečenie

bielkovou glazúrou pomocou vrečka alebo čokoládou. Medovníčky môžeme zdobiť orechmi, sušeným ovocím alebo spájať džemom. Uskladňujeme prikryté mikroténom alebo fóliou, aby zostali mäkké.