

NajPečenie



Potrebuje:

500 g	múka hladká
160 g	cukor práškový
100 g	Helia
2 ks	vajcia
4 lyžica	med
1 lyžička	sóda bikarbóna
1 lyžička	škoricu mletá
1 lyžička	perníkové korenie mleté - zmes
1 ks	vajce (na potretie)

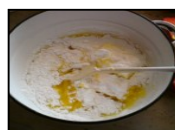
Celkový čas prípravy:	150 min.
Čas pečenia:	10 min.
Teplota pečenia:	180 °C
Náročnosť prípravy:	ľahké
Počet porcií:	-

Medovníčky

Má ich rada celá rodina a hlavne deti. Je super skúšať rôzne tvary. Robievame ich počas celého roku.



Postup:



Helio, cukor, med a vajcia si pripravíme do misy aby sme to mohli miešať nad parou.



Tieto suroviny roztopíme nad parou a stále miešame.



Zložíme a primiešame múku, škoricu, sódu bikarbónu a perníkové korenie. Z hmoty vypracujeme hladké cesto.



Na doske ho vyvalkáme asi na hrúbku 5mm. Vykrajujeme rôzne tvary a ukladáme ich na vymastený plech alebo vyložený papierom na pečenie.



Vrch potrieme rozšľahaným vajcom a upečieme.

NajPečenie



Takto vyzerajú upečené
medovníčky. Dobrú chuť!