

# NajPečenie



## Potrebuje:

|                  |                |
|------------------|----------------|
| <b>400 g</b>     | múka hladká    |
| <b>120 g</b>     | med            |
| <b>60 g</b>      | Palmarín       |
| <b>160 g</b>     | cukor práškový |
| <b>2 ks</b>      | vajcia         |
| <b>1 lyžička</b> | škoricca mletá |
| <b>1 lyžička</b> | sóda bikarbóna |

## Medovníky

Medovníky patria k Vianociam, tvoria originálnu atmosféru kludnej vianočnej noci, ale dajú sa použiť aj pri iných príležitostiach.



## Postup:

Vajcia vyšľaháme a pridáme ostatné zmesi. Vypracujeme cesto, ktoré v mikrotenovom sáčku uložíme do mrazničky odležať na 30 minút. Vykrajujeme medovníčky a pečieme. Ale pozor, cesto v rúre narastie. Po upečení zdobíme cukrovou polevou.

|                              |                |
|------------------------------|----------------|
| <i>Celkový čas prípravy:</i> | <b>60 min.</b> |
| <i>Čas pečenia:</i>          | <b>20 min.</b> |
| <i>Teplota pečenia:</i>      | <b>180 °C</b>  |
| <i>Náročnosť prípravy:</i>   | <b>ľahké</b>   |
| <i>Počet porcií:</i>         | -              |