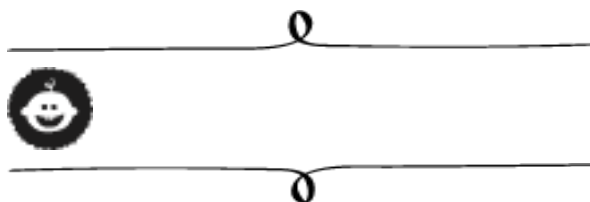


NajPečenie



Farebné vianočné medovníčky

Urobte si farebné Vianoce a oslad'te si ich medovými medovníčkami.



Potrebuje:

1 kg	múka hladká
300 g	cukor kryštálový
500 g	med
250 ml	mlieko
2 ks	vajcia
1 lyžička	perníkové korenie mleté - zmes
20 g	sóda bikarbóna
1/2 bal.	Palmarín

Postup:



Všetky suroviny zmiešame (najlepšie v domácej pekárni/je to bez práce), hotové cesto necháme v chladničke odležať kludne aj 4 dni.

Potom vykrajujeme na pomúčenej podložke, potrieme vajíčkom, ozdobíme lentilkou alebo orechom a šup do rúry.



Necháme odležať v papierovej krabici s kúskom jabĺčka (ktoré pravidelne meníme) aby nám zostali medovníčky mäkké...

Celkový čas prípravy:	60 min.
Čas pečenia:	8 min.
Teplota pečenia:	180 °C
Náročnosť prípravy:	ľahké
Počet porcií:	-