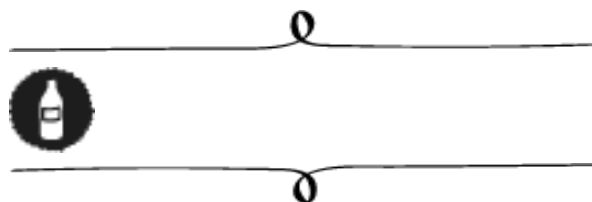


# NajPečenie



## Hned' mäkké medovníčky

Bez týchto medovníčkov by u nás Vianoce ani neboli. Zdobí ich moja šikovná dcéra Tinka.



### Potrebujete:

<b>400 g</b>	hladká múka
<b>120 g</b>	med
<b>160 g</b>	Práškový cukor
<b>1 lyžička</b>	perníkové korenie mleté - zmes
<b>1 lyžička</b>	mletá škorica
<b>2 ks</b>	vajcia
<b>1 lyžička</b>	sóda bikarbóna
<b>60 g</b>	Palmarin (zmäknutý)

### Postup:

Všetky ingrediencie spolu zmiešame a dlhšie miesime. Vypracujeme tuhé cesto. Cesto vyvalkáme na asi 0,5cm plát a vykrajujeme pekné vianočné tvary. Poukladáme na plech vystlaný papierom na pečenie. Potrieme žltko a nakoniec, keď medovníčky vychladnú, zdobíme cukrovou polevou.

---

<i>Celkový čas prípravy:</i>	-
<i>Čas pečenia:</i>	-
<i>Teplota pečenia:</i>	-
<i>Náročnosť prípravy:</i>	<b>ľahké</b>
<i>Počet porcií:</i>	-

---