

NajPečenie



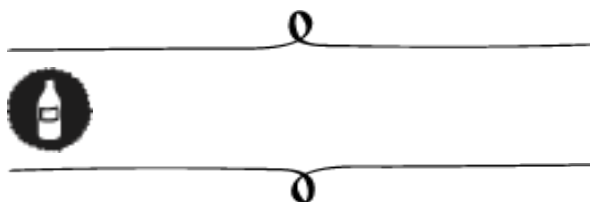
Lahodné medovníčky

Krásne perníkové medovníčky. Čím dlhšie sú uskladnené v chlade tým sú mäkšie.

Potrebuje:

500 g	múka hladká
125 g	Palmarín
200 g	cukor práškový
2 ks	vajce
125 g	med
1 lyžička	škoricca mletá
1 ks	prášok do perníka

<i>Celkový čas prípravy:</i>	60 min.
<i>Čas pečenia:</i>	15 min.
<i>Teplota pečenia:</i>	180 °C
<i>Náročnosť prípravy:</i>	ľahké
<i>Počet porcií:</i>	-



Postup:

Všetky přísady okrem múky a prášku do perníka vyšľaháme v mise šľahačom. Potom pridáme múku s práškom do perníka, domiešame špirálovými metlami. Nakoniec ručne na doske spracujeme na hladký bochník. Pol hodiny necháme odstáť v chlade.

Cesto vyvalkáme na pol centimetra, prípadne aj hrubšie a môžeme vykrajovať. Pečieme na bledo, len do ružova vo vopred vyhriatej rúre. Horúce potrieme bielkom rozmiešaným s lyžičkou studenej vody.

Ozdoba: 100 g práškový cukor + 1 bielok vyšľahať nad parou, vychladnuté uložíme do krabice do studenej miestnosti (špajza), za krátky čas (cca 2hodiny) sú veľmi jemné.