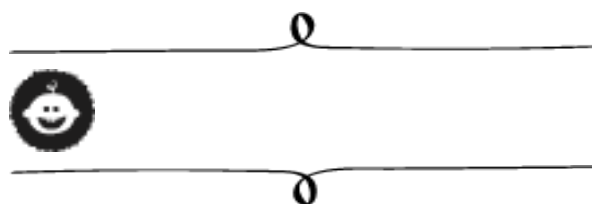


NajPečenie



Mäkké vianočné medovníčky

Stále mäkké vianočné medovníčky.



Potrebujete:

voda

250 g	Palmarín
150 g	med
200 g	Práškový cukor
600 g	hladká múka
2 ks	vajcia
2 lyžička	sóda bikarbóna
2 lyžička	mletá škorica
8 lyžička	perníkové korenie mleté - zmes
100 ml	voda

Postup:



V miske zmiešame múku, vajcia, sódu bikarbónu, perníkové korenie a mletú škoricu.

Palmarín, med, cukor a vodu rozpustíme na miernom ohni v hrnci.

Keď zmes v hrnci vychladne, nalejeme do múkovej zmesi a vymiešame cesto.

Ak je cesto riedke, dáme ho na noc do chladničky. Na druhý deň vyvalkáme na pomúčenej doske cesto s hrúbkou cca 5mm a vykrajujeme medovníčky. Medovníčky poukladáme na plech vystlaný papierom na pečenie.

Medovníčky natrieme žĺtkom s trochou mlieka a budú sa po upečení pekne lesknúť.

Ozdobíme orieškom a pečieme na 180 stupňoch cca 5-7 minút.

Celkový čas prípravy: **30 min.**

Čas pečenia: **5 min.**

Teplota pečenia: **180 °C**

Náročnosť prípravy: **ľahké**

Počet porcií: **-**