

NajPečenie



Potrebuje:

500 g	múka hladká
160 g	cukor práškový
100 g	Helia
2 ks	vajcia
4 lyžica	med
1 lyžička	sóda bikarbóna
1 lyžička	škoricu mletá
1 lyžička	perníkové korenie mleté - zmes
1 ks	vajce (na potretie)

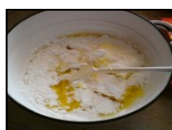
<i>Celkový čas prípravy:</i>	150 min.
<i>Čas pečenia:</i>	10 min.
<i>Teplota pečenia:</i>	180 °C
<i>Náročnosť prípravy:</i>	ľahké
<i>Počet porcií:</i>	-

Medovníčky

Má ich rada celá rodina a hlavne deti. Je super skúšať rôzne tvary. Robievame ich počas celého roku.



Postup:



Heliu, cukor, med a vajcia si pripravíme do misy aby sme to mohli miešať nad parou.



Tieto suroviny roztopíme nad parou a stále miešame.



Zložíme a primiešame múku, škoricu, sódu bicarbónu a perníkové korenie. Z hmoty vypracujeme hladké cesto.



Na doske ho vyvalkáme asi na hrúbku 5mm. Vykrajujeme rôzne tvary a ukladáme ich na vymastený plech alebo vyložený papierom na pečenie.



Vrch potrieme rozšľahaným vajcom a upečieme.

NajPečenie



Takto vyzerajú upečené medovníčky. Dobrú chuť!