

# NajPečenie



## Medovníčky

Neodmysliteľná súčasť Vianoc a môžu sa piecť aj na poslednú chvíľu. Mäkučké medovníčky ako od babičky. S jednoduchým fotoreceptom.

### Potrebuje:

<b>700 g</b>	múka hladká
<b>300 g</b>	cukor práškový
<b>200 g</b>	med
<b>100 g</b>	orechy mleté
<b>3 ks</b>	vajce
<b>1 lyžička</b>	škoricca mletá
	citrónová kôra strúhaná
<b>4 - 5 ks</b>	klinčeky drvené
<b>150 g</b>	Palmarín
<b>1 ks</b>	bielok
<b>130 g</b>	cukor práškový
<b>troška</b>	maizena
<b>2 ks</b>	žltok na potretie

### Postup:



Všetky sypké suroviny dáme do misky a dobre premiešame, k tomu pridáme Palmarin, vajcia, med.



Všetko dôkladne zmiesime, vypracujeme cesto, ktoré zabalíme do igelitu a dáme na chladné miesto odpočívať do druhého dňa. Môžu stáť aj dlhšie 2 -4 dni medovníčky sú potom lahodnejšie.



Bochník si rozdelíme na dve časti, rozgúľame na hrúbku cca 5 mm a vykrajujeme rôzne tvary.



Ukladáme na redšie na vymastený a múkou vysypaný plech, potrieme rozšľahaným žltkom a dáme piecť na 5-6 min. (Z toho množstva je

# NajPečenie

---

*Celkový čas prípravy:* **35 min.**

*Čas pečenia:* **8 min.**

*Teplota pečenia:* **150 °C**

*Náročnosť prípravy:* **ľahké**

*Počet porcií:* **-**

---

takáto kôpka.)



Dobre vymiešame bielok s dvakrát preosiatým práš.cukrom, ja pridávame aj 1 čajovú lyžičku maizeny a zdobím vreckom na zdobenie.



Prichystáme si suroviny.