NajPečenie



Medovníčky

Mäkké, krehké medovníčky.

Potrebujete:

160 g	med
120 g	Palmarín
500 g	múka hladká
1 lyžička	sóda
1 lyžička	škorica mletá
2 ks	vajcia
1 ks	bielok
150 - 200 g	cukor práškový
1 ks	citrónová šťava

Postup:

160 g medu, 160 g kryštálového cukru, 120 g masla necháme zovrieť v hrnci. Do 500 g hladkej múky rozmiešame jednu kávovú lyžičku sódy bikarbóny a jednu lyžičku mletej škorice a vsypeme do hrnca s medom. Spolu zamiešame. Do vychladnutej zmesi (nesmie byť studená, ideálne teplá), primiešame dve celé vajcia a cesto dobre vypracujeme. Necháme ho dve hodiny stáť, potom vyvaľkáme na 5mm a vykrajujeme. Pred pečením potrieme rozšľahaným vajcom a pečieme cca 10 min pri cca 170-180 stupňoch.

Celkový čas prípravy:	**40 min.**
Čas pečenia:	**10 min.**
Teplota pečenia:	**160-180 ˚C**
Náročnosť prípravy:	**ľahké**
Počet porcií:	**-**

Copyright (c) 2026 PALMA a.s.