



Medovníčky

Jednoduché a chutné medovníčky.

Potrebuje:

60 g	Helia
400 g	múka hladká
160 g	cukor práškový
1/2 lyžička	škorica mletá
	klinčeky drvené
100 g	med
2 ks	vajcia

Postup:

Všetky suroviny spolu dobre premiešame a vypracujeme cesto (pozor aby sme nepridali viac ako 100 g tekutého medu, lebo by nám medovníčky stvrdli). Cesto dáme odstáť asi na dve hodiny.

Po odstáti cesto rozvalkáme a vykrajujeme rôzne tvary, ktoré ukladáme na vymastený plech a pečieme pri teplote 150 °C asi 15 - 20 minút.

<i>Celkový čas prípravy:</i>	15 min.
<i>Čas pečenia:</i>	15 - 20 min.
<i>Teplota pečenia:</i>	150 °C
<i>Náročnosť prípravy:</i>	ľahké
<i>Počet porcií:</i>	-

Po upečení ešte horúce medovníčky potrieme žĺtkom a necháme vychladnúť. Ozdobujeme podľa možností a schopností. Ak chceme, môžeme dať na ešte neupečený medovník orech alebo mandľu.