



RECEPT NA IHNEĎ MÄKKÉ A SUPER CHUTNÉ

MEDOVNÍČKY

Cesto:

1 kg hladkej preosiatej múky
250 g práškového cukru
250 g zmäknutého masla
250 g medu
2 ČL kopcom perníkového korenia
1ČL mletej škorice
2 ČL sódy bikarbóny
4 stredne veľké vajcia

Poleva:

1 bielko
150 g práškového cukru (3 x preosiat)

Postup:

Vypracujeme si medovníkové cesto.

Zmiešame suché suroviny na cesto: múku, sódu bikarbónu, škoricu a perníkové korenie.

Zvlášť zmiešame rozpustené maslo, cukor, med a vajcia, ktoré postupne vmiešame do suchej zmesi.

Cesto necháme odležať v chladničke celú noc.

Odležané cesto rozdelíme na 4 časti a začíname valkať (asi na 0,5 cm) a vykrajovať. Potrieme rozšľahaným vajíčkom.

Rúra by mala byť vyhriata na 180 stupňov.

Pečieme 9-10 minút, nie viac aby neuschli.

Medovníčky zdobíme polevou z vyšľahaného bielka a cukru.

Tip: Ak chcete polevu redšiu, pridajte citrónovú šťavu. Dobrú chuť!

www.leoness.sk – Váš obľúbený e-shop 🍪