

Výborné měkké medovníčky

Kategorie: Cukroví

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

1000 g hladké mouky

400 g práškového cukru

400 g medu

4 středně velké vejce

2 lžičky sody

3 lžice perníkového koření

Postup

Mouku smícháme s cukrem, sodu a koření a vše prosejeme. Ve směsi uděláme jamku a přilijeme tekutý med a rozšlehané vejce. Vypracujeme těsto, vložíme do skleněné nádoby a necháme 2 dny v ledničce. Potom ho na pomoučeném vále vyválíme na potřebnou výšku: na menší tvary stačí 2-3 mm, na větší 3-4 mm. Medovníčky pokládáme na plech potřený tukem a pečeme asi 10 minut při teplotě cca 200°C