Domáce medovníky :)

Potrebujeme: 1 kg múky, 4 dl práškového cukru, 2 kávové lyžičky sódy bikarbóny, 2 kávové lyžičky škorice, 2 kávové lyžičky mletých klinčekov, štipka soli, 100 g masti alebo margarínu, 3 celé vajcia, 3 dl medu.

Na ozdobenie: 1 vaječný bielok, 3 polievkové lyžice kryštálového cukru.

Postup: práškové suroviny spolu premiešame a pridáme masť alebo margarín. Do stredu nalejeme med, vajcia a všetko zmiešame. Z cesta odkrojíme menší kus, ktorý rozvaľkáme na hrúbku 2-3 mm na dobre pomúčenej doske. Vykrajujeme alebo vyrezávame figúrky a dáme ich na jemne pomastený a múkou posypaný plech. Pečieme v rúre pri strednej teplote, ale dávame pozor, aby medovníky neprihoreli, lebo sa pečú rýchlo. Vrch medovníkov ozdobíme cukrovou penou. Bielok vyšľaháme spolu so štipkou soli na tuhý sneh. Do tuhého snehu vmiešame 3 polievkové lyžice cukru. Časť snehu dáme do mikroténového vrecka, na ktorom odstrihneme roh, aby vznikol 1,5 mm otvor a ozdobíme medovníky.

Copyright © 2013 - 2026 Encyklopédia poznania