

MEDOVNÍKY

- 400 g hladká múka
- 170 g práškový cukor
- 50 g maslo – HERA
- 2 ks vajcia + 1 ks na potretie
- 3 PL (polievkové lyžice) med
- 1 KL (kávová lyžička) sóda bikarbóna
- 1 KL perníkové korenie

POSTUP : Suroviny s izbovou teplotou spracujeme na hladké cesto a necháme ho aspoň 1 hodinu odpočívať. Cesto vyvaľkáme na hrúbku cca 3 mm a vykrajujeme formičkami. Na plech dáme papier na pečenie a poukladáme naň vykrojené medovníky. Trúbu vyhrejeme na 180 °C a medovníčky pečieme pri stálej teplote asi 10 minút. Ešte horúce potrieme rozšľahaným vajíčkom. Vychladnuté medovníčky ozdobíme.

PERNÍK

- 400 g hladká múka
- 300 g práškový cukor
- 2 ks vajcia
- 2 PL kakao
- 2 PL lekvár
- 0,15 l olej
- 0,2 l mlieko
- 1 ČL (čajová lyžička) sóda bikarbóna
- 1 ČL mletá škorica
- 1 KL perníkové korenie
- Hrozienka, vlašské orechy, alebo nastrúhané jablká – podľa toho, čo máte radi 😊

POSTUP : všetky suroviny dôkladne zmiešame na hladké cesto a pridáme hrozienka, alebo orechy, alebo jablká. Vylejeme na vymastený a múkou posypaný plech a pečieme vo vyhriatej rúre 30 minút (180-200 °C). Vrch posypeme práškovým cukrom, alebo môžete potrieť domácim lekvárom.

PRAJEME VÁM DOBRÚ CHUŤ 😊 😊