Vianočné medovníčky



Čas prípravy: 60 minút

Druh jedla: Koláče, zákusky a sladké snacky

Tradičné vianočné medovníčky sú jednoduché na prípravu a zároveň sú skvelou príležitosťou, ako stráviť príjemné chvíle so svojimi ratolesťami.

Suroviny:

40 dkg hladkej múky - tento typ múky môžete obmeniť aj za inú, zdravšiu alternatívu

14 dkg práškového cukru

5 dkg masla

2 vajcia

2 PL medu

1 KL (kávová lyžička) sódy bikarbóny

1 KL perníkového korenia

Celé oriešky - napríklad mandle alebo vlašáky - nemusia byť

Môže byť aj potravinárske farbivo alebo farebné zdobičky

Postup práce:

Z múky, cukru, korenia, sódy, medu a vajec vypracujeme hladké cesto. Chvíľu trvá, kým sa ho podarí vyhnietiť, možno 5 minút. Cesto zabalíme do mikroténového sáčku a necháme chvíľu odpočívať v chladničke. Stačí 1/2 hodinku, ale pokojne aj do druhého dňa☺ Cesto vyvaľkáme na pomúčenej doske na hrúbku asi 5mm. Vykrajujeme ľubovoľné tvary. V našom prípade je to darček pre škôlkarov, takže vykrajujeme najmä panáčiky, ktorým dáme "do rúk" oriešok. Rúru predhrejeme na cca 180°C. Perníčky pokladáme na plech vystlaný papierom na pečenie a pečieme asi 7 minút. Pri pečení rešpektujte skúsenosti s vlastnou trúbou. Hotové ihneď! potrieme vyšľahaným vajíčkom. Necháme vychladnúť.

Zdobenie

Ak ste sa rozhodli použiť potravinárske farbivo, treba ho pridať k vyšľahanému vajíčku a po upečení ním rýchlo potrieť perníčky. Tak môžu vzniknúť červené srdiečka, modré autíčka, žlté hviezdy a podobne. Záleží na fantázii a druhu vykrajovačiek, ktoré máte doma☺ Šikovné gazdinky si môžu pripraviť citrónovú polevu alebo kúpiť hotové zdobičky v obchode a nechať deti, nech sa pohrajú s výzdobou☺ Každopádne sú to veľmi zábavné a kreatívne chvíle ☺

Vygenerované na https://nasedeti.relaxmagazin.sk