

Pardubické medovníčky

Počet porcií: 8

Čas prípravy: 1 hodina

Bez lepku

Postup prípravy

Zmiešame všetky suroviny na sirup (500 g cukru, 250 ml vody a 1 lyžičku sódy) a mierne necháme variť 5 – 7 minút. Všetky suroviny na cesto (múku, kypriace prášky, škoricu, 50 g džemu, vajce a vychladený sirup) zmiešame, zabalíme do potravinárskej fólie do druhého dňa. Cesto rozdelíme na 7 častí, rozvaľkáme na 3 mm. Vykrajujeme a pečieme na papieri na pečenie 3 – 5 min. na 200 °C, aby boli hladké, nepripečené. Zvyšky po vykrojení zo 6. a 7. cesta upečieme na plechu a vychladené pomelieme na náplň. Mleté orechy sparíme horúcou vodou asi 1,5 dl a pridáme približne 350 ml džemu. Nakoniec podľa hustoty môžeme pridať ešte vodu alebo rum. Zlepujeme dva perníky náplňou a polejeme čokoládou.

Ingrediencie

- **Bezlepková múka Nomix 1 kg** - 1100 g
- **Vlašské orechy jadrá** - 180 g
- **Med včelí kvetový** - 200 g
- **Pitná voda nesýtená** - 400 g
- **Cukor kryštál** - 500 g
- **Vajcia** - 100 g
- **Škorica mletá** - 6 g
- **Sóda bikarbóna 15 g** - 6 g
- **Kypriaci prášok do pečiva 12 g** - 12 g
- **Kypriaci prášok do perníka 20 g** - 20 g
- **Poleva tmavá 100 g** - 100 g
- **Ríbezlý džem** - 400 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

