

Zdobené bezlepkové medovníčky

Počet porcií: 10

Čas prípravy: 45 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Novalim Perník v prášku zmiešame so zmäknutým tukom (Hera) a s medom, ktorý sme pred tým rozmiešali vo vode (60 ml). Vypracujeme cesto, vytvarujeme do bochníka, zabalíme ho do potravinovej fólie a odložíme do chladničky aspoň na dve hodiny. Cesto potom necháme postáť pri izbovej teplote a znova ručne premiesime. Vyvalkáme na hrúbku cca 7mm (ak medovníčky zliepame, vyvalkáme cesto na tenšie, ak nezliepame, tak hrubšie). Potom vykrajujeme rôzne tvary a ukladáme na vymastený plech. Pečieme na 160°C približne 12 minút. Medovníky, ktoré budeme zdobiť polevami, nepotierame vajíčkomi. Do ostatných môžeme dať mandle alebo orechy a potrieť rozšľahaným vajíčkomi. Na čokoládovú polevu tuk (100 g Cery) s čokoládou roztopíme vo vodnom kúpeli. Bielkovú zdobiacu polevu pripravíme tak, že všetky suroviny (150 g práškového cukru, 1 PL citrónovej šťavy, 1 PL vriacej vody na polevu) vyšľaháme šľahačom do hustejšej polevy.

Medovníky, ktoré chceme zliepať, potrieme lekvárom a zlepené namočíme v čokoládovej poleve. Necháme odkvapkať na mriežke. Keď poleva trochu zaschne, môžeme ozdobiť bielkovou polevou pomocou cukrárskeho vrečka.

Ingrediencie

- **Bezgluténový Perník v prášku 400 g** - 400 g
- **Citróny** - 12 g
- **Vlašské orechy jadrá** - 40 g
- **Med včelí kvetový** - 24 g
- **Pitná voda nesýtená** - 72 g
- **Cukor múčka** - 150 g
- **Olej slnečnicový** - 10 g
- **Vajcia** - 50 g
- **Maslo** - 50 g
- **Bielok** - 31 g
- **Slivkový lekvár** - 40 g
- **Mandle jadrá** - 40 g
- **Čokoláda na varenie 100 g** - 100 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

