

Bezlepkové medovníky

Počet porcií: 10

Čas prípravy: 45 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Med rozpustíme vo vode, pridáme ho do bezlepkovej zmesi na perník, ďalej pridáme mäkký tuk a vymiesime cesto. Cesto zabalíme do potravinovej fólie a necháme odležať v chladničke 24 hodín. Takto zabalené cesto môže v chlade odpočívať aj niekoľko dní.

Odpočinuté cesto potom vyvalkáme na pomúčenej doske (na pomúčenie použijeme napríklad múku Promix UNI) na hrúbku asi 7 mm a vykrajujeme z neho rôzne tvary, ktoré pečieme asi 10 minút na 180 stupňoch. Ešte horúce medovníky potierame rozšľahaným vajcom. Po vychladnutí ich môžeme dozdobiť bielkovou polevou, na ktorú mixérom vymixujeme bielok, cukor (200 g) a 1 lyžicu citrónovej šťavy do tuhej špičky a pomocou sáčku s malou dierkou zdobíme bezlepkové medovníky.

Ingrediencie

- **Bezgluténový Perník v prášku 400 g** - 400 g
- **Citróny** - 15 g
- **Med včelí kvetový** - 24 g
- **Pitná voda nesýtená** - 60 g
- **Cukor múčka** - 200 g
- **Vajcia** - 50 g
- **Maslo** - 50 g
- **Bielok** - 31 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

