

Bezlepkové medovníčky

Počet porcií: 15

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. Odpočnuté cesto potom vyvalkáme na pomúčenej doske (na pomúčenie použijeme napríklad múku Promix UNI) na hrúbku asi 7 mm a vykrajujeme z neho ľubovoľné tvary, potrieme ich rozšľahaným vajíčkom, prípadne ozdobíme orieškom a pečieme asi 10 minút na 180 stupňoch. Ak chceme medovníky zdobiť, mixérom vyšľaháme prísady na cukrovú polevu (200 g práškového cukru, 1 PL citrónovej šťavy a 1 bielok) do tuha, naplníme ju do zdobiaceho sáčku s malou dierkou a zdobíme medovníky.

Ingrediencie

- **Bezgluténový Perník v prášku 400 g** - 400 g
- **Citróny** - 15 g
- **Vlašské orechy jadrá** - 20 g
- **Med včelí kvetový** - 30 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

