

Mäkké medovníčky z kukuričnej múky

Počet porcií: 25

Čas prípravy: 30 minút

Bez lepku

Postup prípravy

V mise premiešame múku, cukor, sódu bikarbónu, škoricu a mleté klinčeky (1ČL). Pridáme zmäknutý tuk, med a rozšľahané 2 vajcia a vypracujeme tuhé cesto. Vypracované cesto zabalíme do potravinovej fólie a necháme ideálne cez noc v chladničke. Na druhý deň ho na ryžovou múku pomúčenej doske vyvalkáme, vykrajujeme medovníčky rôznych tvarov a ozdobíme ich orechom alebo semiačkami. Pečieme ich v predhriatej rúre na 180 stupňov asi 10 minút do zlatista. Tieto medovníčky sú mäkkučké a majú dlhú trvanlivosť, v uzavretej nádobe aj 2-3 týždne.

Ingrediencie

- **Ryžová múka 200 g** - 150 g
- **Med včelí kvetový** - 100 g
- **Cukor múčka** - 150 g
- **Vajcia** - 100 g
- **Kukuričná múka 1 kg** - 250 g
- **Škorica mletá** - 6 g
- **Sóda bikarbóna 15 g** - 6 g
- **Klinček celý** - 1.5 g
- **BABIČKA Maslo 250 g** - 60 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

