

Medaile pro děti

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

Porce: 15

- Máslo 140 g
- Třtinový cukr 100 g
- Med 3 lžíce
- Vanilkový extrakt 0.5 lžička
- Hladká mouka 350 g
- Jedlá soda 1 lžička
- Vejce 1 ks
- **NA ZDOBENÍ**
- Moučkový cukr 400 g
- Potravinářská barva žlutá dle potřeby 1 balíček
- Potravinářská barva červená dle potřeby 1 balíček
- Potravinářská barva modrá dle potřeby 1 balíček
- Stříbrné, bílé a zlaté cukrářské zdobení 1 balení
- Marcipán 200 g
- Stužky 25 ks

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Středně obtížné

Určen pro: Děti

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Svačina

Země: Česká republika

Počet porcí: 15

Postup:

Troubu přehřejte na 200 °C. Plech vyložte pečicím papírem a máslo dejte spolu s cukrem a medem do rendlíku a na středním ohni za stálého míchání zahřívejte, aby se máslo i cukr rozpustily. Vmíchejte vanilkový extrakt, sejměte z ohně a nechte 10 minut chladnout.

Mouku smíchejte se sodou a přimíchejte k oslazenému máslu. Přidejte vejce a uhněťte těsto. Dejte ho na 10 minut do lednice zchladnout.

Těsto rozválejte na lehce pomoučené pracovní ploše na plát vysoký 5 milimetrů a pak z něj vykrájejte 15 koleček o průměru 7,5 cm. V každém udělejte u okraje malé kolečko - na provlečení stužky. Kolečka vyskládejte na plech a pečte 12 minut pěkně dozlatova. Nechte vychladnout.

Cukr umíchejte se 3 lžícemi vroucí vody do polevy. Rozdělte ji do třech mističek a každou obarvěte jednou z barev. Polevami potřete medaile, ozdobte kuličkami. Z marcipánu vykrájejte jedničku - číslo vítěze - nebo hvězdičky a ty dejte doprostřed každé medaile. Provlékněte stužky a rozdejte dětem.