

# Bezlepkové medovníčky

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Nominal



## Suroviny

**Porce:** 3

- bezlepkové mouky Nomix 200 g
- medu 120 g
- moučkového cukru 80 g
- vaječného žloutku 0.5 ks
- mléko 2 lžička
- soda 1 špetka
- maslo 1 kostka
- Salko 1 balení
- ořechy 1 hrst

**Doba přípravy:** 150 min

**Obtížnost:** Středně obtížné

**Určen pro:** Bez lepku

**Způsob přípravy:** Pečení

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 3

## **Postup:**

Ze surovin na těsto si trpělivým hnětením připravíme těsto podobné konzistence jako těsto na domácí těstoviny. Pokud se nám zdá příliš lepivé, můžeme přidat trochu mouky. Necháme odležet alespoň 2 hodiny. Z těsta vyválíme plát asi 3 mm silný a z něj vykrajujeme kolečka o průměru asi 3 cm. Pečeme v troubě na 160-170 °C. Vychladlá kolečka slepujeme krémem, který si připravíme tak, že utřeme 3 díly másla a 1 díl karamelového Salka. Povrch "dortíku" také namažeme tenkou vrstvou krému a otlačíme v nahrubo posekaných ořechách.