

Medové kostky

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Dan



Suroviny

- polohrubá mouka 400 g
- cukr moučkový 220 g
- vejce 5 ks
- med 8 lžíce
- voda 6 lžíce
- prášek do pečiva 0.5 balení

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Postup:

Všechny suroviny vyšleháme, rozetřeme na plech s pečícím papírem a upečeme. Vychladlé nakrájíme na malé kostičky, které namáčíme do polevy a obalujeme v kokosu. Svaříme 10 lžic vody, 12 lžic krupicového cukru a 1 lžici kakaa (polevy si můžete udělat rovnou dvě dávky, mně jedna dávka nestačila. Asi záleží na tom, jak velké kostky nakrájíte. Čím menší kostičky, tím více polevy).