

Medové duksy

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Dan



Suroviny

- hladká mouka 500 g
- cukr moučkový 200 g
- máslo 80 g
- vejce 2 ks
- med 3 lžíce
- kakao 1 lžíce
- skořice mletá 1 lžička

Doba přípravy: 70 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Postup:

Cukr, máslo, med, vejce, kakao, skořici necháme za stálého míchání metličkou přejít varem. Odstavíme a vlažné vlijeme do mouky se sodou. Vypracujeme těsto, vyválíme, vykrajujeme tvary a upečeme. Slepujeme kakaovým krémem.