

Jednoduché medovníčky

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

- Med 500 g
- Voda 0.5 šálek
- Žitná mouka 250 g
- Pšeničná mouka 250 g
- Nadrobno nasekaný citronát 100 g
- Medovníkové koření 20 g
- Jedlá soda 20 g

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Postup:

Med převaříme s vodou a necháme vychladnout. Žitnou a pšeničnou mouku prosijeme, přidáme citronát, medovníkové koření a společně s medovou vodou smícháme tuhé těsto. Nakonec přimícháme jednu sodu, těsto zakryjeme a necháme odležet asi 24 hodin. Odleželé těsto rozválíme na plát silný asi 5 mm, vykrájíme tvořítky na cukroví různé tvary a pečeme je na vymazaném plechu při 200 stupňů dozlatova.