

Medovníček s ořechy

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- Cukr krupice 1 ks
- Cukr vanilkový 1 ks
- Jedlá soda 1 ks
- Med 1 ks
- Mléko 1 ks
- Mouka hladká 1 ks
- Solamyl 1 ks
- Vejce 1 ks
- Vlašské ořechy 1 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Těsto:

500g hladké mouky, 200g cukru, 2 vejce, 200g másla, 2 lžíce medu, 2 lžičky sody smícháme se 2 lžičkami mléka.

Všechny suroviny zpracujeme v těsto, rozdělíme na 5 dílů, které rozválíme, možná spíš roztlačíme na plech. Já používám ruku a mikrotenový sáček :o) Všechny upečeme dozlatova a necháme vychladnout a pak spojíme krémem.

Krém:

6 dcl mléka, 3 lžíce hl. mouky, 1 lžíce solamylu, 100g cukru, vše dáme vařit, postupně přimíchat 250g másla s vanilkovým cukrem.

Medovník se musí uležet minimálně do druhého dne.

Přeju dobrou chut :o)