

Medové zvonečky

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Hladká mouka 150 g
- Máslo 60 g
- Malý žloutek 1 ks
- Med 1 lžíce
- Mletá skořice 1.2 lžička
- Kypřicí prášek do pečiva 1 špetka
- Sůl 1 špetka
- Mouka na vál 1 ks
- Bílá čokoládová poleva 60 g
- Zlaté nebo stříbrné cukrové perličky na ozdobení 1 balení
- **Krém**
- Hořká čokoláda 40 g
- Med 20 g
- Smetana 30% 1 lžička

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Do mísy prosejte mouku s práškem do pečiva, přidejte sůl, nakrájené máslo, med, žloutek a skořici a vypracujte vláčné těsto. Těsto zabalte do fólie a nechte alespoň hodinu v chladu.

Mezitím v kovové misce ponořené do horké vodná lázně rozpustte čokoládu, přidejte med a smetanu a míchejte, dokud se vše nespojí.

Odleželé těsto rozválejte na pomoučeném válu na plát silný asi 2 mm a vykrojte z něj formičkou zvonečky, do poloviny z nich vykrojte ozdobné otvory. Přeložte je na plech vyložený pečícím papírem a upečte je do růžova při 150°C.

Zvonečky nechte vychladnout na rovné podložce a pak je po dvou spojte vychladlým krémem s rozehrátou čokoládovou polevou. Slepené zvonečky ozdobte cukrovými perličkami a nechte zaschnout.