

# Výborné medovníčky



1050g hladkej múky

450g práškového cukru

360g medu

6 celých stredne veľkých vajec

2 čajové lyžičky sódy bicarbóny

4 lyžice medovníkových korenín

nastrúhaná citrónová kôra



## Spracovanie cesta

Múku zmiešame s preosiatym práškovým cukrom, sódou bicarbónou a preosiatym korením. Pridáme citrónovú kôru.

V strede zmesi urobíme jamku, nalejeme tekutý med a rozšľahané vajčka. Cesto dobre vypracujeme a vložíme do pomúčenej nádoby, prikryjeme a na chladnom mieste necháme zrieť aspoň 4 dni, no môže to byť aj niekoľko mesiacov. Vyzreté cesto znovu premiesime a po častiach vyvalkáme. Na vykrajovanie menších kúskov vyvalkáme cesto na hrúbku 3-4mm, na väčšie 5mm. Vykrojené medovníčky kladieme na vymastený plech. Povrch natierame rozšľahaným vajčkom hneď po vybratí z rúry – priamo na plechu.

*Dobrá chuť!*