

Medovníky zo špaldovej múky



Čas prípravy: 40 minút

Druh jedla: Koláče, zákusky a sladké snacky
Medovníky sú neodmysliteľnou súčasťou Vianoc. Deti ich milujú a dokážu ich zjesť veľké množstvo. Skúste im ponúknuť zdravšiu alternatívu tejto pochúťky, určite sa budú oblizovať.

Suroviny:

250 g hladkej alebo polohrubej špaldovej múky

80 g masla

80 g medu

1 vajce (plus 1 vajce na potretie)

1 čajová lyžička mletej škorice

2 čajové lyžičky kakaa

Postup práce:

1. V miske zmiešame všetky suché suroviny, teda múku, škoricu a kakao.
2. Pridáme jedno vajce, na menšie kúsky pokrúpané maslo a med.
3. Všetko spolu miesime kým nevznikne pevné cesto. So špaldovou múkou je potrebné mať trochu viac trpezlivosti.
4. Cesto rozvaľkáme na tenký plát a vykrajujeme medovníky. Vložíme do vyhriatej rúry a pečieme pri 180 stupňoch cca 7 - 8 minút.
5. Ihneď po vybratí potrieme rozšľahaným vajíčkom.