

PRAVÉ COOLINÁRSKE MEDOVNÍČKY



OD COOLINARI.SK, NAPÍSA LA MIŽU

Na prípravu pravých coolinárskych medovníkov budete potrebovať:

½ kg hladkej múky, 160 g medu, 160 g kryštálového cukru, 120 g masla, 1 čajovú lyžičku sódy,
1 vrchovatú čajovú lyžičku škorice, kôru z ½ bio citróna, 2 vajcia

Na ozdobovanie:

1 bielko, 100 g preosiateho práškového cukru, ½ lyžičky šťavy z bio citróna

A TAKTO NA TO:

V hrnci uvarte maslo, med a cukor. Vo veľkej mise zmiešajte múku, sódu, škoricu a citrónovú kôru. Uvarenú masu vlejte ešte vriacu do misy s múkou a vareškou premiešajte. Nechajte poriadne vychladnúť a zapracujte vajcia.

Teraz prichádza tá najnáročnejšia časť. Miesenie. Zmes bude lepkavá a vy budete mať potrebu pridať trochu múky. Nerobte to! Prísne dodržte pomer a nič nepridávajte. Už po 10 minútach miesenia uvidíte rozdiel. Mieste a mieste ešte aspoň ďalších 10 minút. Zmes sa stále bude trochu lepiť ale tak to má byť. Uložte ju minimálne na 2 hodiny do chladničky.

Predhrejte rúru na 200 stupňov. Cesto vyvalkajte na 2–3 mm hrúbku a vykrajujte. Ukladajte na plech vždy podľa veľkosti. Väčšie medovníky sa budú piecť dlhšie, menšie kratšie. Pri pečení navyše zdvojnásobia svoj objem, preto ich ukladajte ďalej od seba. Príliš hrubé cesto môže v rúre popraskať a to nevyzerá dobre. Tesne pred pečením ich môžete potrieť rozmiešaným vajíčkom. Ak budete medovníky ozdobovať, je to zbytočné. Pečte 4 – 7 minút. Po vytiahnutí nechajte na mriežke vychladnúť.

Mixérom vyšľahajte bielko s cukrom a citrónovou šťavou dohladka. Lyžicou naplňte zdobiaci sáčok, vrch poriadne zakrúťte, aby bielka pri zdobení nevytekali. Nastrihnite malilinkú dierku a podľa vlastnej fantázie ozdobujte. V prípade, že nepoužijete celú zdobiacu hmotu, pokojne ju uskladnite v chladničke a použite neskôr. Na farebné zdobenie primiešajte do bielok farbivo, najlepšie bez príchute.

