

Medove rezy



Ingrediencie

CESTO

| | | |
|----|-------------------|----------------|
| 1 | kus | veľké vajce |
| 17 | dekagramy | práš.cukor |
| 3 | polievkové lyžice | mlieko |
| 3 | polievkové lyžice | medu |
| 7 | dekagramy | palmarín |
| 1 | čajová lyžička | sóda bicarbona |
| 67 | dekagramy | hladka muka |

PLNKA

| | | |
|----|-------------------|--------------------------------|
| 7 | decilitre | mlieka (plnka) |
| 6 | polievkové lyžice | hrubej muky (plnka) |
| 2 | kusy | vanilinovy cukor (plnka) |
| 50 | dekagramy | maslo (hera, palmarin) (plnka) |
| 30 | dekagramy | práš.cukor (plnka) |

Inštrukcie

CESTO

Vajco, mlieko, cukor, med, palmarín a sodu bicarbonu uvaríme a trochu skaramelizujeme/stále miešať/ Na doske vymiesime s múkou ešte horúce, a cesto rozdelíme na 4 časti. Cesto si udržiavame v teple/lepšie sa nám bude valkať/. Vyvalkame ne tenko a pečieme na obratenom plechu 180stup. a asi 6-8 minut. ešte horúce to dame dolu z plechu.

PLNKA

Uvaríme si plnku a naplníme platy a nechame ich stáť najlepšie cez noc. Na vrch môžeme dať čokolad.polevu alebo posypat s kakaom zmiešaným s práš.cukorm a škoricou.