

# Ladovky



## Ingrediencie

### Cesto

250 gramov	hladkej múky
100 gramov	praskový cukor
150 gramov	masla
50 gramov	orechy
1 polievková lyžica	med
trocha	škorice
1/2 kus	citrón - šťava
trocha	na špic noža soda bicarbona

### plnka

250 millilitrov	mlieka
30 gramov	hladkej múky
30 gramov	kryštálový cukor
2 kusy	žltka
1/2 balík	vanilkový cukor
150 gramov	masla
100 gramov	praskový cukor

### POLEVA

300 gramov	kryštálový cukor
150 millilitrov	vody
1 čajová lyžička	ocot

## Inštrukcie

### Cesto

Ingrediencie na cesto zmiesime, vyvalkáme, vykrajujeme kolieska a na bledu upečieme.

### Plnka:

Z mlieka, žltok, múky a cukru uvaríme kašu a necháme vychladnúť. Maslo vymiešame s práškovým cukrom a prišľaháme uvarený vychladnutý krém.

### Poleva:

Kryštálový cukor zalejeme vodou, pridáme malú lyžičku octu, uvaríme na hustý krém. Odstavíme a miešame až pokým nevznikne biela hladká poleva.