

SUŠIENKY

STAROČESKÉ MEDOVÉ S KORENÍM

CESTO:

500 g hladkej múky
1 prášok do pečiva
1 KL mletého badiánu
150 g práškového cukru
190 g tekutého medu
2 vajcia
60 g masla

DOHOTOVENIE:

Zo všetkých surovín vypracujeme homogénne cesto. Pripravené cesto zabalíme do mikroténového vrečka a necháme na cca 2-3 hodiny odležať v chladničke. Následne z neho pripravíme guľôčky, vtlačíme hladkú raznicu a prenesieme na plech. Pečieme pri teplote 170-180C cca 10 minút /až budú trošku hnedé okraje/. Po vychladnutí uskladníme v suchu.