

Vánoční medové koláčky



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 20min
Celkový čas: 50min , Porce: 10

2227 kalorií , 17 g cukrů , 45 g tuků , 28 g bílkovin

Autor: Roxana

Odkaz: <https://srecepty.cz/vanocni-medove-kolacky>

Příprava

Mouku na vále zpracujeme s vejcem, cukrem, změkklým máslem, medem, kandovaným ovocem, ořechy, kořením a sodou. Těsto necháme uležet v chladnu do druhého dne. Následující den tvoříme z těsta kuličky cca 2 cm v průměru a klademe na pečicí papír či vymazaný plech dále od sebe - rozběhnou se během pečení. Do středu vtláčíme kousek vlašského ořechu na ozdobu. Pečeme zvolna ve vyhřáté troubě asi na 150 - 200 °C, dle potřeby. Vyplatí se hlídat je a teplotu regulovat, pokud se rozbíhají moc, je teplota vysoká a snížíme ji!

Ingredience

- ✓ 15-20 dkg hladké mouky
- ✓ 15 dkg cukru moučka
- ✓ 1 vejce
- ✓ 1 lžíce medu
- ✓ 1 lžíce změkklého másla
- ✓ 1/2 lžičky mleté skořice
- ✓ troška mletého hřebíčku
- ✓ 1 lžíce sekaného kandovaného ovoce
- ✓ 5 dkg sekaných vlašských ořechů
- ✓ 1 lžička sody bikarbóny

Kategorie

Vánoce, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Klasika, Rodina, Cukroví

