

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 vtlačíme 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

