Medovníkové kuličky

Časová náročnost: minut

Těsto:

500 g	hladká mouka
200 g	moučkový cukr
60 g	máslo
2 ks	vejce
1 ks	prášek do pečiva
4 lžíce	med
	špetka soli



Krém:

250 g	máslo
1 ks	karamelové kondenzované mléko

Postup přípravy

Máslo necháme rozpustit spolu s medem, přidáme cukr a vejce a vymícháme dohladka. Na závěr přidáme mouku smíchanou se solí a kypřicím práškem. Vypracujeme pevné, hladké těsto. Pokud se lepí, necháme chvíli odpočinout v lednici. Těsto rozválíme na dvě rovnoměrné placky, pečeme při 180 °C zhruba 15 minut dozlatova. V průběhu pečení smícháme karamelové kondenzované mléko s máslem. Vychladnuté medovníkové placky rozdrobíme nebo rozmixujeme v mixéru. Menší misku (150 ml) drobků dáme stranou na obalování. Zbytek smícháme s krémem a ihned vytváříme malé kuličky, které pak obalujeme ve zbylých drobečcích.

Náš tip: *Doprostřed každé kuličky můžeme dát mandli nebo lískový oříšek. Bude to takové křupavé překvapení.*