



Tento rok môžete vyskúšať pripraviť deťom, takéto milé medvedíky s orieškami.

.

//

.

Takéto medvedíky si vymyslela Maa Tamagosan. S jej nápadom a návodom sa podelila prostredníctvom blogu.



Suroviny:

110 g hladkej múky,

40 g cukrového sirupu,

20 g škrobu,

štipka soli,

10 g medu,

oriešky (mandle, kešu, vlašské),

30 g oleja,

vykrajovacia formička na cesto v tvare medvedíka.

Postup:

Najprv si predhrejeme rúru na 160 °C. V miske si premiešame múku, škrob a soľ.

V druhe miske dôkladne zmiešame sirup, med a olej. Spojíme suché aj mokré ingrediencie dohromady a vypracujeme cesto, ktoré vyvaľkáme. Následne si vykrojíme medvedíkov. Špáratkom alebo špajlou vytvoríme oči a nos, môžete dotvoriť aj chvostíky.

Na vrch každého medvedíka položíme oriešok a labkami ho uchyťme, tak ako vidíte na obrázku. Pečieme 10 až 15 minút na 150 °C.

.

//

.