

5 zlatých pravidiel pre dokonalé medovníčky



Pri pečení medovníkov je dôležitá nielen správna receptúra, ale aj technika a postup. Nasledujúce rady vám pomôžu pripraviť medovníčky, ktoré budú nielen chutné, ale aj krásne mäkké a dlho vydržia.

1. Veľkosť vajíčok je kľúčová

Používajte vajíčka veľkosti M, kde každé vajíčko so škrupinkou váži približne 60g. Pri menších vajíčkach by cesto mohlo byť príliš tuhé.

Tip: Ak máte menšie vajíčka, pridajte do cesta jedno navyše.

2. Kvalitné cesto si vyžaduje čas

Cesto musí byť dobre prepracované a hladké na povrchu. Nechajte ho minimálne 24 hodín odpočívať v chladničke, ideálne však v chlade.

Tip: Ak sa vám cesto zdá príliš riedke, pridajte trochu múky.

3. Predpečenie je dôležité

Hodinu pred pečením vyberte cesto z chladničky. Na doske ho ešte raz dobre prepracujte, aby bolo hladké, potom vykrajujte rôzne tvary a ukladajte na plech s papierom na pečenie alebo silikónovou podložkou.

4. Ako dosiahnuť mäkkosť medovníčkov

Medovníčky pečieme približne 6-8 minút. Dlhšie pečenie by ich vysušilo a stvrdli by.

Tip: Stlačte prstom povrch medovníčka po 5-6 minútach pečenia. Ak vznikne jamka, ktorá sa nevráti späť, nechajte medovníček ešte chvíľu v rúre. Ak sa jamka vráti, medovníček je hotový.

5. Skladovanie pre dlhodobú mäkkosť

Skladujte medovníčky v plastovej uzatvárateľnej dózičke. Medovníčky absorbujú vlhkosť z okolia, a ak je vzduch v dome suchý, stvrdnú.

Tip: Ak sú medovníčky tvrdé, pridajte do dózičky kúsok chleba alebo rozkrojené jablko. Medovníčky tak zmäknú.

Dodržiavaním týchto pravidiel si môžete byť istí, že vaše medovníčky budú nielen nádherné na pohľad, ale aj neodolateľne mäkké a dlho vydržia svieže. Skúste a presvedčte sa sami!

