

Medovníkové kuličky

Počet porcí: 50

Doba přípravy: 45 minut

Bez lepku

Postup přípravy

60 g tuku a med rozpustíme ve vodní lázni, případně na dopracování přidáme trošku mouky. Vypracujeme těsto, které rozprostřeme na plech a upečeme při 180°C dorůžova. Po vychladnutí plát rozdrobíme, trochu drobků si dáme stranou na obalení kuliček. V míse drobečky a vyšlehaný krém ze Salka (karamelový) a 250 g másla vypracujeme v hmotu, kterou uložíme na dvě hodiny do chladna. Z hmoty tvarujeme kuličky, které obalujeme v drobečkách, do kterých můžeme přimíchat trochu namletých ořechů.

Ingredience

- **Vejce** - 100 g
- **Cukr moučka** - 100 g
- **Jedlá soda 50 g** - 10 g
- **Směs bílá bez lepku 1000 g** - 450 g
- **Med květový luční 900 g** - 50 g
- **Krajanka máslo 250 g** - 310 g

