

Domů > Mini medovníky jsou fakt super! A za pár minut upečené

dům a byt

Mini medovníky jsou fakt super! A za pár minut upečené

Luxusní voňavé mini medovníky Světly Perutkové z Hranické Loučky nedávno ochutnal Láďa Hruška při návštěvě Rožnova pod Radhoštěm a konstatoval, že jsou fakt super! A upečené jsou za 3 minuty. Kroutíte hlavou, že to není možné? Ale je, tak pojďme na to, tady máte recept. A navíc nepoužijeme ani zrnko mouky.

Láďa Hruška

autor

Co na mini medovníky potřebujeme

- 2 vejce
- 2 lžíce medu
- 4 lžíce strouhaného kokosu
- 4 lžíce mletých vlašských ořechů
- špetku perníkového koření
- špetku jedlé sody
- silikonové formičky na muffiny
- papírové košíčky
- šlehačku a barevné cukrové zdobení

Co na mini medovníky potřebujeme

Zdroj: archiv FTV Prima

Jak při přípravě mini medovníků postupujeme

1. krok: vejce a med vyšleháme do pěny

Vejce rozklepeme do vhodné nádoby, přidáme med s medem vyšleháme do pěny.

Recept na mini medovníky: vejce a med vyšleháme do pěny

Zdroj: *archiv FTV Prima*

2. krok: do pěny přidáme další ingredience

Postupně přidáme všechny ostatní ingredience a dobře promícháme.

Recept na mini medovníky: do pěny přidáme další ingredience

Zdroj: *archiv FTV Prima*

3. krok: hmotu rozdělíme do formiček

Hmotou naplníme zhruba 6 silikonových formiček na muffiny.

Recept na mini medovníky: hmotu rozdělíme do formiček na muffiny

Zdroj: *archiv FTV Prima*

4. krok: medovníčky pečeme v mikrovlnné troubě

Vložíme do mikrovlnné trouby a necháme péct 3 minuty na plný výkon.

Recept na mini medovníky: medovníčky pečeme v mikrovlnné troubě

Zdroj: *archiv FTV Prima*

5. krok: hotové medovníčky ozdobíme

Hotové mini medovníky vyklopíme z formiček, dáme do papírových košíčků a ozdobíme třeba šlehačkou a barevným cukrovým zdobením.

Recept na mini medovníky: upečené medovníčky ozdobíme

Zdroj: *archiv FTV Prima*

Zařazeno v: **[domácnost](#)**, **[videorecept Ládi Hrušky](#)**, **[Vychytávky Ládi Hrušky](#)**, **[medovník recept](#)**, **[mini medovníčky recept](#)**

[Láďa Hruška](#)

autor

Source URL:

<https://napady.iprima.cz/prima-napady/mini-medovniky-jsou-fakt-super-a-za-par-minu-t-upecene>