

Kalėdiniai meduoliai



Ingredientai:

125 g DVARO sviesto

100 g medaus

200 g cukraus

75 ml DVARO grietinėlės

½ a. š. malto imbiero

½ a. š. cinamono

½ a. š. kardamono

½ a. š. gvazdikėlių

Žiupsnelio kvapiųjų bei juodųjų pipirų

Malto ar šviežiai tarkuoto muskato riešuto

350 g miltų (+ dar šiek tiek kočiojimui)

½ a. š. kepimo miltelių

GAMYBA:

Sviestą, medų, cukrų ir grietinėlę pakaitinkite ant nedidelės ugnies, kad viskas susimaišytų į vientisą masę ir cukrus ištirptų. Suberkite prieskonius ir dar 5 minutes pavirkite. Miltus persijokite su kepimo milteliais ir sumaišykite su šiltu sirupu. Tešlą sulipinkite į vieną gumulą, vyniokite į maistinę plėvelę ir dėkite į šaldytuvą bent 1 valandai. Gana minkšta ir lipni tešla atvėsusi sutvirtėja.

Stalo paviršių pabarstykite miltais. Iš tešlos kočiokite kuo plonesnį lakštą (kokių 3 mm), spauskite formeles ir atsargiai sausainius perkelkite ant kepimo popieriumi išklotos skardos. Kepkite 180 °C temperatūros orkaitėje apie 12–15 min.