

MEDENJAKI

Izjemno preprosti in okusni medenjaki bodo očarali vse sladkosnede.



Potrebuješ:

- 580 g mehke bele moke
- 220 g sladkorja v prahu
- 250 g mehkega masla
- 3 cela jajca
- 3 velike žlice medu (tekoči)
- 1 mala (čajna) žlička sode bikarbone
- 1 mala (čajna) žlička cimeta
- 1 mala (čajna) žlička klinčkov v prahu



Postopek

Najprej razžvrkljaj jajca. Dodaj jim med, sodo bikarbono, cimet in klinčke. Vse skupaj premešaj ter dodaj narezano mehko maslo. Nato dodaj še mleti sladkor in moko.



Zamesi gladko testo. Nato ga 30 minut pusti počivati v hladilniku. Medtem pripravi pekače in jih obloži s peki papirjem.



Oblikuj kroglice premera 3 cm.



Peci v vroči pečici pri 180 stopinj Celzija 12 do 15 minut.



Pečene medenjake lahko tudi okrašaš s čokoladnim prelivom in ostalimi dekorativnimi okraski.

