

Medenjaci (5)



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Potrebno je:

- **4 kašikemeda**
- **200 gmasti**
- **2jajeta**
- **1 kesicacimeta**
- karanfilic
- muskantni orašcic
- **1 puna kašicicasoda bikarbone**
- **oko 800 gbrašna**
- **2 kesicevanilin šecera**
- narendana kora limuna i narandže
- **2-3 kašikemleka po potrebi**
- **prstohvatsoli**
- **10 kašikašecera**

Priprema

Pomešajte sve sastojke, pa na kraju dodajte jaja. Ukoliko vam se smesa lepi dodajte još brašna, ukoliko je suva malo mleka. Zavijte u foliju i ostavite preko noci u frižideru. Kad izvadite testo ostavite sat vremena na sobnoj temperaturi. Na radnoj površini razvuci testo i vadite željene oblike. Peci na 180-200 stepeni oko 12-15 minuta.

Savet