

Medenjaci (6)



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- 250 g meda
- 250 g masti
- 250 g šecera
- 2 žumanca
- 2 kašičice sode bikarbone
- 4 jaja
- 1 kg brašna

Priprema

Umutiti jaja, žumanca i šecer, dodati med, mast i sve izmiksati. Postepeno dodavati brašno pomešano sa sodom bikarbonom, mutiti mikserom, a kada postane gušće testo izmesiti rukom. Oblikovati loptice i reati u pleh podmazan margarinom. Medenjake peci u predhodno zagrejanj rerni dok ne porumene.

Savet