

Aromaticni medenjaci



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za medenjake:

- **150 g** crnog brašna
- **50 g** fruktoze
- **50 g** margarina ili putera
- **1 kašičica** cimeta
- **1/3 kašičice** sode bikarbone
- **po prstohvat** umbira, kurkume,
- muskatnog oraščica
- **1 kašičica** meda
- **1 kašičica** rumu
- **1/2** rendane kore od narandže
- **70 ml** čaja od matičnjaka

Priprema

Izmešati brašno i fruktozu, dodati margarin ili maslac, potom "izraditi" smesu-trljati dok se svi sastojci ne sjedine i ne dobije mrvicasta smesa. Potom dodati sve ostale sastojke osim čaja. Izraditi smesu. Dodati čaj i umesiti testo. Ostaviti da odstoji pola sata, a potom razviti testo pola cm debljine i vaditi modlicama željene oblike. Peci na 170 C 15 minuta. Ukrasiti ih po želji.

Savet