

Medeni poljupci



Sastojci

Potrebno je:

- 200 g meda
- 250 g šecera
- 1 kg brašna
- 3 jajeta
- 1 kesica praška za pecivo
- 30 g putera
- 2 dl mleka
- 20 g kvasca
- malo cimeta
- strugana limunova kora

Priprema

Zakuvamo med, šecer i 1 dl vode. Sirup skinuti s vatre, nekoliko puta ga promešati i ostaviti da se ohladi. Ohlaen sirup uspemo u brašno i izmrvimo.

U to dodamo maslac, 3 žumanceta, prašak za pecivo, cimet, struganu koru limuna i kvasac potopljen u 2 dl mlakog mleka.

Masu dobro izradimo i ostavimo da se preko noci odmara. Sutradan razvijemo koru oko 5 mm debljine, s kalupom srednje velicine odvojimo pogacice, stavimo ih u podmazan pleh i ispecemo u vec zagrejanjoj rerni na temperaturi od 200 stepeni.

Ispocene i ohlaene umacemo u beli šecerni premaz i osušimo. Služe se tek nako dan-dva, dugo ostaju sveži i ukusni.