

## ***Medenjaci za post na vodi***



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **40** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **300 g** smeeg šecera
- **1 kašik** meda
- **1 kašicica** zacina za medenjake
- **10 g** sode bikarbone
- **2 dl** vode
- **500 g** brašna

### **Priprema**

U brašno umešati sodu bikarbonu i zacina. Rastopiti u vodi šecer i med i zamesiti testo. Ostaviti desetak minuta da odstoji. Brašnom posuti dasku i razvuci testo, dobro posuto brašnom. Vaditi modlicama medenjake. Peci u rerni na 200 stepeni petnaestak minuta.

Ukrasite ih po želji. Ja nisam narocito dobar u likovnom bio ni u školi, ali zadovoljan sam svojim radom.

### **Savet**