

Medenjaci sa cokoladom



težina: **lako**

za: **25** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 5žumanaca
- **oko 200 g**brašna
- **100 g**žutog šecera
- **1/2 kesice**praška za pecivo
- **50 g**cokolade
- **2 kašike**meda
- **2 kašike**kakaa

Priprema

Umutiti žumanca sa šecerom i medom.

Dodati maslac i otopljenu cokoladu i umutiti.

Dodati kakao i prašak za pecivo pa postepo dodavati brašno.

Testo treba da bude meko, ali da se ne lepi za ruke. Razvuci testo pa seci oblike po želji. Reati ih na pek papir.

Peci na 200 stepeni. Vrlo kratko brzo porumene i gotovi su.

Savet

Uživati u ukrašavanju.