

Posni medenjaci



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- 22 kašike vode
- 22 kašike ulja
- 22 kašike šećera
- 4 kašike meda
- 800 g brašna
- 1 prstohvat soli
- 1 kesica prašak za pecivo
- 1 kašik cimeta
- 1 kašica umbira u prahu

Priprema

U pripremljeno brašno (basno dodati u toku mešenja po potrebi u zavisnosti od velicine kašike koju koristite za merenje tecnosti) dodati prašak za pecivo, prstohvat soli, šećer, cimet i umbir.

Suve sastojke promešati i dodati tecne sastojke, ulje, vodu i med, sve dobro umesiti i sjediniti da se dobije testo koje nije previše tvrdo.

Praviti loptice velicine oraha pa palo pritisnite odgore. Kolacice reati u pleh obložen papirom za pecenje, u suprotnom je potrebno pleh nauljiti.

Medenjake peci u prethodno zagrejanj rerni na 200 stepeni oko 10 minuta.

Savet

Ne previše slatki, aromatini, uz aj, kafu ili mleko... ili na prazno. Od ove mase mogu se dobiti 70-80 medenjaka.