

Vencici sa medom



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Testo:

- **80 gmasti**
- **1jaje**
- **70 gmeda**
- **250 gbrašna**
- **1/2 kašicicepraska za pecivo**
- **prstohvatsoli**
- **1limun (korica narendana)**

Za valjanje:

- **100 gprah šecera**

Priprema

Prosejati brašno i dodati mu prstohvat soli i prašak za pecivo. Mast ostaviti na sobnoj temperaturi kako bi omekšala. Kada omekša dodati jaje i penasto umutiti. Dodati narendanu koricu limuna, med i dobro sjediniti sastojke. Brašno dodavati postepeno dok se ne zamesi mekano testo. Rernu upaliti da se greje na 180°C. Kidati komadice testa velicine veceg klikera, valjati u glistu, pa krajeve spojiti da bi se dobio vencic. Reati na pleh obložen papirom za pecenja, sa malim razmakom izmeu. Peci dok ne dobiju tamniju boju. Po potrebi probati jedan da vidite da li je unutrašnjost pecena. Vruće uvaljati u prah šecer i ostaviti da se ohlade.

Savet