Medenjaci



težina: **lako**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **5** jaja
- **300 g**masti
- **400 g**šecera
- **250 g**meda
- **1 dl**mleka
- **1 kg**brašna
- **2**cimeta
- **2 kafene kašike**soda bikarbone

Priprema

Navedene sastojke izmešati i sjediniti u ujednacenu masu. Ostaviti da odstoji 15 minuta pa praviti kuglice, a pri tom je potrebno ruku kvasiti vodom da se masa ne bi lepila za dlan. Tepsiju obložiti pek papirom, reati kuglice i peci na 160 stepeni 20-25 minuta dok ne porumene.

Savet