

Medenjaci



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **15** min

Sastojci

potrebni sastojci:

- 2 jajeta
- 2 kašik meda
- 2 kašik masti
- 4 kašike šecera
- 1 kašičica sode bikarbone
- po potrebi brašna
- po želji cimet (zacin za medenjake)

Priprema

Umutiti dobro mast, šecer i med, zatim dodati jaja. Brašna je potrebno toliko, da testo bude mekano i da se ne lepi za ruke. Praviti kuglice, reati u pleh i peci oko 7 minuta na 180 C.

Savet

Uživajte, uz stare, dobre medenjake!