Medenjaci



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **15** min

Sastojci

potrebni sastojci:

- **2**jajeta
- **2 kašike**meda
- **2 kašike**masti
- **4 kašike**šecera
- **1 kašicica** 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!