

## *okoladni medenjaci*



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **30** min

## **Sastojci**

### **Potrebno je**

- Za testo:
- **700 g** brašna
- 3 jajeta
- **3 šolje od kafešecera**
- **3 šolje za kafuulja**
- **4 supene kašikemeda**
- **1 kašicica** sode bikarbone
- **1 kesica** prašak za pecivo
- Za fil:
- **300 g** cokolade za kuvanje
- **1 šoljica za kafu** mleka
- **2 supene kašike** ulja

## **Priprema**

Brašno, jaja, mleko, šećer, ulje, med, sodu bikarbonu i prašak za pecivo pomešati i od te smese zamesiti tvrdo testo. Razvuci varjacom koru debljine 1 cm.

Modlom vaditi krugove i reati u podmazan pleh. Peci u unapred dobro zagrejanj rerni 5 minuta.

Kada se medenjaci ohlade provuci ih kroz fil od cokolade. Izmeu dva spojena medenjaka namazati džem. Prijatno.

## Savet

Obožavam ove medenjake da pravim, jer se zaista peku 5 minuta, a ukupno posla oko njih ima svega pola sata. Pa su prava poslastica za spremanje za zaposljene žene koje nemaju puno slobodnog vremena.