

Medenjaci (5)



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Potrebno je:

- **4 kašik**meda
- **200 g**masti
- **2**jajeta
- **1 kesica**cimeta
- karanfilic
- muskantni orašcic
- **1 puna kašica**soda bikarbonate
- **oko 800 g**brašna
- **2 kesice**vanilin šecera
- narendana kora limuna i narandže
- **2-3 kašika**mleka po potrebi
- **prstohvat**soli
- **10 kašika**šecera

Priprema

Pomešajte sve sastojke, pa na kraju dodajte jaja. Ukoliko vam se smesa lepi dodajte još brašna, ukoliko je suva malo mleka. Zavijte u foliju i ostavite preko noci u frižideru. Kad izvadite testo ostavite sat vremena na sobnoj temperaturi. Na radnoj površini razvuci testo i vadite željene oblike. Peci na 180-200 stepeni oko 12-15 minuta.

Savet