

## *Medeno srce*



## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- 225 g brašna
- 125 g šecera
- 100 g mlevenih oraha
- 50 grama meda
- 1 jaje
- 1 žumance
- 1 kašicica butera
- 1/2 kesice praška za pecivo

## **Priprema**

Brašno i prašak za pecivo dobro izmešati sa orasima. Na pari rastopiti med i buter, uz stalno mešanje i ostaviti da se ohladi. Penasto umutiti jaje, žumance i šecer. Zatim naizmenicno dodavati pripremljeni med i brašno, pa mešati dok se masa na ujednaci, Kad se masa ujednaci, razviti je na debljinu 1 cm. i modlom vaditi kolacice u obliku srca. Peci u pecnici na temperaturi od 180 stepeni.