Džem medenjaci

težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za medenjake:

- **250 g**šecera
- **3**jajeta
- **250 g**meda
- **100 g**margarina mekanog
- **oko 700 g**brašno
- **2 kašicice**soda bikarbona
- **1/2 kašicice**cimeta
- **3 kašike**džem od šljiva
- **po potrebi**kikiriki nepeceni neslani

Priprema

Šecer, jaja, margarin i med penasto izmiksati, dodati brašno pomešano sa cimetom i soda bikarbonom i umesiti glatko testo. Staviti testo oko pola sata u frižider i nakon toga oblikovati kuglice velicine oraha, reati u pleh i dovoljno ih razmaknuti da se kod pecenja ne slepe. Zatvarac od plasticne flaše umakati u kakao prah pa utisnuti u medenjak da se dobije braon prsten, pa u sredinu staviti jedan kikiriki. Peci na 200 stepeni dok ne poprime zlatnožutu boju, oko 15 minuta.

Savet