

Medeni kolac



Sastojci

Potrebno je:

- 330 g meda
- 250 g brašna
- 200 g badema
- 70 g čokolade
- kore od 1 limuna
- malo cimeta
- malo struganog karanfilica
- malo ulja

Priprema

Med staviti u posudu i staviti ga na štednjak da proključa, pa mu dodati brašno, mleveni badem, struganu čokoladu, struganu koru od limuna, malo cimeta i malo struganog karanfilica. Zamesiti testo na dasci, koju prethodno namazati uljem, kada je testo gotovo, praviti kolacice. Kolacice sušiti u maloj rerni. Kolaci su dobri kada odstoje nekoliko dana.