Punjeni medenjaci



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**brašna
- **100 g**masti
- **150 g**meda
- **2 kašike**šecera
- **2**jajeta
- **1 mala kesica**cimeta
- **1 kašicica**mleveni karanfilic
- **150 g**cokolade
- **1/2 teglice**pekmez od šljive
- **1/2 teglice**pekmez od kajsije
- **1 kašicica**soda bikarbone

Priprema

Napraviti testo od masti, brašna, šecera, meda, cimeta, karanfilica, jednog celog jajeta i jednog žumanceta i sode bikarbone.

Razviti tanko testo i modlom vaditi srca.

Pomešati pekmez od kajsije i pekmez od šljive. Od ukupnog broja srca polovinu premazati belancetom i na njih

stavljati po kašikicu pekmeza. Preklopiti praznim srcima na kojima nema pekmeza. Pritisnuti malo na rubove da se ne bi odlepili priliokom pecenja.

Poredjati u tepsiju i staviti da se pece 20 minuta na 180 stepeni.

Kad su srca pecena istopiti cokoladu i svako srce premazati cokoladom.

Savet