

Medenjaci (11)



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **250** g meda
- **250** g šecera
- **130 ml** vode
- **600** g brašna
- **1** kesica sode bikarbone
- **1/2** kesice cimeta
- **1/2** kesice mlevenog karanfilica

Priprema

Pomešati med, šećer i vodu i kuvati dok ne provri. Skinuti sa vatre i dobro ohladiti.

U drugu činiju staviti ostale sastojke i zamesiti ih sa ohlađenom prvom smesom. Testo ostaviti da odstoji sat vremena.

Na pobrašnjenu podlogu razviti testo na debljinu 1 cm, i vaditi modlom (čašom). Redati u podmazanu tepsiju (ili na papir za pečenje).

Peci 10 minuta u zagrejanj rerni na 200 C. (Ni minut više!)

Savet

Ukoliko volite čokoladu možete ih premazati i dobiti pravo "medeno srce". Ja premaz za ovu količinu pravim od: 200 g čokolade za kvanje, 3 kašike ulja, i 1 kesice vanilin šećera. Prijatno!