

# **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 bikarbune
- **1/2 kesice** cimetra
- **1/2 kesicem** levenog karanfilica

## **Priprema**

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

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

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

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

## **Savet**

Ukoliko volite okoladu možete ih premazati i dobiti pravo "medeno srce". Ja premaz za ovu koliinu pravim od: 200 g okolade za kuhanje, 3 kašike ulja, i 1 kesice vanilin šeera. Prijatno!