

Medenjacici



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Testo:

- 3jajeta
- **200** gšecera
- **3** kašikemeda
- **50** gmargarina
- **1** kašicicasode bikarbone
- **2** kašicicecimetra
- **500** gbrašna

Priprema

U posudu za mešenje staviti brašno, dodati šefer, sodu bikarbonu, cimet da promešati. Zatim dodati med, jaja i margarin pa zamesiti meko testo. Ostaviti testo 10 minuta da odmori.

Kada je testo spremno oklagijom razviti, pa modlom vaditi oblike ili kidati testo i praviti kuglice velicine oraha. Reati u tepsi na pek papir. Peci na 180C, peceni su kada dobiju zlatno-bronzanu boju.

Savet