Praznicni medenjaci



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g**brašna
- **250 g**margarina
- **100 g**šecera
- **1 kesica**vanilin šecera
- **2 kašike**meda
- **2 kašicice**cimeta
- **1 kesica**praška za pecio
- **50 ml**mleka
- **1**žumance

Priprema

Umutimo penasto margarin sobne temperature. Dodamo mu šecer i vanilin šecer i cimet i dobro umutimo. Onda dodamo med i mleko i mutimo dok se ne sjedini. Onda polako dodajemo brašno sa praškom za pecivo. Umesimo meko testo. Stavimo ga u providnu foliju i odložimo u frižider na sat vremena. Posle sat vremena ga premesimo i razvlacimo oklagijom. Secemo oblike po želji. Pecemo ih na pek papiru. Treba da ostanu beli, a da ivice blago porumene.

Cela kuca ce vam mirisati predivno. Kada su gotovi ce biti malo mekši pa ih lagano vadite. Kada se ohlade stegnuce se, ne brinite. Kada se skroz ohlade spremni su za ukrašavanje.

Savet

Uhvatila me je danas praznika euforija, pa sam odluila malo da ih pravim :D