

Božicni medenjaci (2)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **550 g** brašna
- **2 kašike** toplog meda
- **2** jajeta
- **250 g** šecera
- **150 g** masti
- **1 kašičica** sode bikarbone
- **200 g** bele cokolade
- **2 komada** prehrambene boje

Priprema

Umesiti testo od brašna, toplog meda, 2 jajeta, masti, šecera, sode bikarbone, dodati mleka po potrebi, koliko je potrebno da se umesi testo ni previše tvrdo ni previše mekano. Razviti testo debljine 5 mm i vaditi željene oblike. Porezati u pleh i staviti da se pece. Istopiti 100 gr bele cokolade pa staviti u nju par kapi crvene prehrambene boje, a 100 gr cokolade istopiti pa dodati par kapi zelene prehrambene boje. Ohladjene medenjake premazivati istopljenom cokoladom pomocu cetkice i ukrasiti ih po želji.

Savet