

Posni medenjaci

Sastojci

Potrebno je:

- 4 šolje brašna
- 1 šolja ulja
- 1 šolja meda
- 1 šolja šecera
- 1 šolja vode
- 1 kafena kašičica sode bikarbone

Potrebno je:

- Premaz:
- pola šolje šecera u prahu
- sok od pola limuna

Priprema

Umesiti mekše testo (po potrebi dodati brašna) i odvajati kuglice velicine oraha, pa u razmaku 2cm režati u pleh i peci na 180*c.

Pecene i ohlažene medenjake premazati sa umucenim pola šolje šecera u prahu i 1 sok od pola limuna.

Medenjaci su božanstveni, najbolji koje sam probala.