

## **Posni medenjaci**



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **22 kašikevode**
- **22 kašikeulja**
- **22 kašikešecera**
- **4 kašikemeda**
- **800 gbrašna**
- **1 pstohvatsoli**
- **1 kesicapršak za pecivo**
- **1 kašikacimetra**
- **1 kašicicaumbira u prahu**

### **Priprema**

U pripremljeno brašno (basno dodati u toku mešenja po potrebi u zavisnosti od velicine kašike koju koristite za merenje tecnosti) dodati prašak za pecivo, prstohvat soli, šecer, cimet i umbir.

Suve sastojke promešati i dodati tecne sastojke, ulje, vodu i med, sve dobro umesiti i sjediniti da se dobije testo koje nije previše tvrdo.

Praviti loptice velicine oraha pa palo pritisnite odgore. Kolacice reati u pleh obložen papirom za pecenje, u suprotnom je potrebno pleh nauljiti.

Medenjake peci u prethodno zagrejanoj rerni na 200 stepeni oko 10 minuta.

## **Savet**

Ne previše slatki, aromatini, uz aj, kafu ili mleko... ili na prazno. Od ove mase mogu se dobiti 70-80 medenjaka.