

Novogodišnji medenjaci sa bademom



težina: **lako**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **80** gmlevenog badema
- **80** gmeda
- **125** gšecera
- **1** dlulja
- **250** gmargarina
- 1jaje
- 1limun - rendana kora
- **1 kašikasoka** od limuna
- **1 kašicicacimeta**
- **1 prstohvatmuskantnog oraščica**
- **450** gbrašna
- **1/2 kesicepraška** za pecivo

Za glazuru:

- **100** gcokolade
- **5 kašikaulja**

i još...

- **10** gšarenih mrvica

Priprema

U odgovarajućoj posudi sjedinite jaje, margarin, ulje, med, šećer, mlevene bademe, cimet, muskantni oraščic, rendanu koru i sok od limuna. Sve mešajte mikserom najmanjom brzinom.

Postepeno dodavajte brašno pomešano sa praškom za pecivo. Isključite mikser pa zamesite testo dok ne pocne da se odvaja od prstiju.

Zamešeno testo stavite u frižider da prenoci.

Sutradan oklagijom istanjite testo na debljinu od 1 cm.

Kalupima vadite željene oblike.

Oblikovane keksice složite u pleh obložen papirom za pecenje.

Pecite na 180 stepeni 15 minuta.

Čokoladu rastopite sa malo ulja pa u nju umacite polovine medenjaka. Poslažite ih na papir za pecenje i pospite šarenim mrvicama.

Ostavite da se ohlade pa poslužte.

Savet