

## Medenjaci (22)



težina: **lako**

za: **5 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

### Sastojci

#### Potrebno je:

- **330 g** brašna
- **1 kašičica** sode bikarbone
- **1/2 kašičice** cimeta
- **1 prstohvat** karanfilica
- **1/4 kašičice** muskatnog oraha
- **170 g** margarina
- **250 g** šećera
- **1** jaje

### Priprema

Brašno prosejati sa sodom bikarbonom, margarin umutiti sa šećerom, dodati jaje, cimet, karanfilic, muskatni orah i pripremljeno brašno. Testo dobro sjedinite, rastanjite na debljinu malog prsta, kolutove vadite čašom. Veće ili manje po Vašem ukusu. Medenjake poreajte u tepsiju, ostavite razmak izmeu da se ne bi slepili jedan uz drugi. Pecite u zagrejanoj rerni na 180 stepeni oko dvadesetak minuta, odnosno dok ne budu peceni.

### Savet