Medenjaci - Pogacice

težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**brašna
- **1/2 kesice** sode bikarbone
- **4 kašike** šecera
- **1/2 kesice**cimeta
- **1 kašicica** zacina za medenjake
- **200 ml**vode
- **po potrebi**džema
- **po potrebi** prah šecera
- **2 kašike**slatkog od dunja

Priprema

Jedni jako brzi medenjaci, hlebcici, pogacice... kao poslastica... a mogu zameniti i obrok :) U receptu bi trebalo da stoji med, ja ovog puta nisam imala dovoljno meda pa sam stavila onaj tecni deo iz slatkog od dunja koji je kao med. :) i verujte, ako ste u mogucnosti probaje tako, divne su.

Rernu ukljuciti da se zagreva na 200C. U posudu pomešati brašno, sodu bikarbonu (10g), šecer, cimet, zacin za medenjake. Zatim kada ste kašikom sve izmešali dodati slatko (samo tecni deo bez voca ili med) i vodu. Kašikom sve sjediniti pa umesiti rukom loptu. Testo ce biti malo lepljivo.

Kašikom uzimajte smesu i brašnjavim rukama oblikujte lopticu izmeu dlanova. Reati ih u pleh sa pek papirom, sa razmakom jer ce narasti.

Ja sam polovinu punila džemom od kajsija. Na tlan prstima rastanjiti lopticu, staviti malu kašicicu džema, spojiti krajeve i stanu gde su spojeni krajevi staviti na pek papir. Staviti da se pecu pa posle 5-10 minuta smanjiti rernu. Kada lepo porumene i zamirisu, lepo se odvajaju od papira, izvaditi i posuti prah šecerom ili premazati medom.

Uživati... prijatno :)

Savet

Jako brze i jako ukusne :) Odline za dane posta kao poslastica ili obrok. Nemaju ak ni ulja :)