

Medenjaci (23)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2 jajeta
- 200 g šecera
- 4 kašike meda
- 1/2 kesice cimeta
- 1 kašica mlevenih klincica
- 1 kašica sode bikarbone
- 1 kašica praška za peciva
- 50 ml ulja
- 700 g brašna

Priprema

Jaja i šecer umutiti penasto. Zatim dodati med, sodu bikarbonu, prašak za pecivo, cimet, klincice, ulje. Sve dobro sjediniti.

Zatim postepeno dodavati brašno. Mesiti dok smesa ne postane kompaktna. Tj da se ne lepi za ruke.

Ja sam malom kašicom vadila, to mi je bila mera da bi svi medenjaci bili približno isti. Po želji u medenjake dodati malo džema. Napraviti lopticu.

Peci na 220°C 15 minuta. Ispecene servirati. Po želji možete napraviti preliv od belanaca i umakati u belanca medenjake.

Za preliv umutiti jedno belance sa 150g prah šecera, dodati kašiku limunovog soka i kašiku vode. Dobro umutiti, pa uvaljati medenjake.

Savet

Ja sam ovog puta bez belanceta. Jer sam punila sa džemom. :)