

## Medena srca



### Sastojci

#### Testo:

- 300 g graham brašna
- 300 g pšenice brašna
- 2 kašičice sode bikarbone
- 150 g margarina
- 150 g šećera
- 3 jajeta
- 200 g meda
- 2 kašičice cimeta
- 1 kašičica mlevenih klincica

#### Nadev:

- džem

#### Glazura:

- 300 g čokolade
- ulje

### Priprema

Penasto umutiti margarin, pa dodati šećer i med. U mešavinu dodavati jedno, po jedno jaje, dodati cimet i mlevene klincice, te dobro izmešati. Na kraju dodati brašno pomešano sa sodom bikarbonom i zamesiti testo.

Testo podeliti na dva dela, uviti u kesu ili foliju i ostaviti u frižideru 2 h.

Ohlaženo testo razviti na 2-3 mm debljine, pa pomocu vece i manje modle u obliku srca vaditi oblike.

Na sredinu vecih staviti džem, rubove nakvasiti vodom, pa zalepiti manja srca odozgo.

Nakon toga manjom modlom vaditi ceo keks.

Peci 10-tak minuta na 180 C.

Ohlažene keksice umakati u cokoladu.