

Očaravajući božićni medenjaci

Aroma klasičnih bakinih medenjaka okus je koji uvijek povezujemo s Božićem – napravite svoje medenjake prema tradicionalnom receptu, u oblicima koji vas vesele i uživajte u divnoj sinergiji meda, cimeta, vanilin šećera...

Sastojci:

- 60 dag glatkog brašna
- 4 jaja
- 0,5 dl ulja
- pola praška za pecivo
- 25 dag šećera
- 4 žlice meda
- 1 vanilin šećer
- malo cimeta

Priprema: Tijesto zamijesimo od svih sastojaka i pustimo da odstoji. Narežemo ga na tanke kriške, a od njih napravimo dugački tanki valjak. Valjak razrežemo na komadiće i oblikujemo kuglice dlanovima ili u modlicama – u oblike koje želimo. Kuglice stavimo u namašćeni lim i pečemo u pećnici na 170°C oko 10-ak minuta dok ne dobiju lijepu zlato smeđu boju. Prema želji bjelanjke možemo dobro istući sa šećerom dok ne dobijemo gustu kremu pa u to uvaljati pečene medenjake ili ih prošarati po medenjacima i izraditi ukrase po želji.