

Медењаци

Састојци: 2 кашике меда, 5 кашика шећера, 100мл уља, 100мл воде, 350-400г. брашна, 1 кашичица цимета, $\frac{1}{2}$ кашичице соде бикарбоне и $\frac{1}{2}$ кашичице прашка за пециво.

Припрема: Вода, уље, шећер и мед сипати у шерпу и загрејати. Кад се загреје додати остале састојке.

Тесто оставити да се охлади а затим развити масу и калупом вадити облике који се стављају на плех обложен папиром за печење.

Пећи на 180 С око 10 минута.

Медењаке оставити да се охладе а затим их украсите.



Пријатно,

Учитељица Марија.