

MEDENJAKI

Sestavine

60 dag gladke bele moko tip 500

20 dag masla

20 dag medu

20 dag mletega sladkorja

2 vanilin sladkorja

1 žlica vanilijeve arome

1 žlica začimb za medenjake (mleti cimet, klinčki, piment)

1 žlička limonine lupinice

3 jajca

mandlji, orehova jedrca

Priprava

V skledo stresemo moko, dodamo jajca, mleti sladkor, vanilin sladkor, vanilijevo aromo, mešanico začimb za medenjake, limonino lupinico ter na koncu še zmes raztopljenega masla in medu. Vse sestavine dobro premešamo in gnetemo toliko časa, da dobimo gladko zmes. Če je masa preredka, dodajamo moko. Oblikujemo kroglice ter jih polagamo na pekač, obložen s papirjem za peko. Kroglice polagamo v razmaku, ker med peko nekoliko narastejo. Po želji na kroglice vtisnemo polovico orehovega jedrca ali mandelj. Pečemo 12 do 15 minut na 180° C.