

MEDENJAKI

MEDENJAKE SEM USTVARJALA
SKUPAJ Z BRATCEM IN
MAMICO JANJO.
LEPO SEM JIH OKRASILA.
NAJ VAM TEKNEJO.

LEP PRAZNIČNI POZDRAV.

ZALA GORENŠEK, 1.B



Testo:

- 800 g moke,
- 200g masla (putra),
- 160 g sladkorja v prahu,
- 400 g medu,
- 3 žlice vode,
- 2 jajci,
- limonina lupina,
- cimet,
- 10 g sode bikarbone.

Priprava:

med, sladkor v prahu in vodo segrejemo do 70 stopinj, ne sme zavreti.

Dodamo jajca stepena s putrom in nato primešamo moko s cimetom in sodo bikarbono. Testo naj čez noč počiva.

Testo razvaljamo na debelino 1 cm in oblikujemo piškote z različnimi modelčki, po želji. Pečemo na 170 stopinj, 7 – 8 minut, da se rahlo obarvajo.

