

NAJBOLJŠI MEDENJAKI

V 1/2 kg moke umešamo žličko sode bikarbone. Dodamo 15 dag masla. Posebej pripravimo 12 dag sladkorja v prahu, 15 dag medu, nožev vrh cimeta in 2 jajci. Maslo z moko drobo zdrobimo, dodamo sladkor. Nato dodamo jajci in segreti med (do 35°C) ter z roko naredimo testo. Pregnetemo ga, da bo gladko. To naj počiva v hladilniku 1-2 uri, lahko tudi čez noč. Naredimo svaljek, enakomerno narežemo, zavrtimo kroglice in dajemo na pekač. Pomažemo z jajcem ali beljakom ter potresemo z orehi ali sezamom. Pečemo v 180 °C vroči pečici. Če je prevroča, so suhi in razpokajo.

