Posni medenjaci



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **22 kašike**vode
- **22 kašike**ulja
- **22 kašike**šecera
- **4 kašike**meda
- **800 g**brašna
- **1 pstohvat**soli
- **1 kesica**prašak za pecivo
- **1 kašika**cimeta
- **1 kašicica**umbira u prahu

Priprema

U pripremljeno brašno (basno dodati u toku mešenja po potrebi u zavisnosti od velicine kašike koju koristite za merenje tecnosti) dodati prašak za pecivo, prstohvat soli, šecer, cimet i umbir.

Suve sastojke promešati i dodati tecne sastojke, ulje, vodu i med, sve dobro umesiti i sjediniti da se dobije testo koje nije previše tvrdo.

Praviti loptice velicine oraha pa palo pritisnite odgore. Kolacice reati u pleh obložen papirom za pecenje, u suprotnom je potrebno pleh nauljiti.

Medenjake peci u prethodno zagrejanoj rerni na 200 stepeni oko 10 minuta.

Savet

Ne previše slatki, aromatini, uz aj, kafu ili mleko... ili na prazno. Od ove mase mogu se dobiti 70-80 medenjaka.