

BOŽIČNI MEDENJAKI

PRIPOMOČKI:

- ❖ POSODA ZA MEŠANJE
- ❖ KOZICA/POSODICA ZA MED
- ❖ FOILJA ZA ŽIVILA
- ❖ PEKAČ
- ❖ PEKI PAPIR



SESTAVINE/MATERIAL:

- ❖ 500 g BELE MOKE
- ❖ 150 g SLADKORJA V PRAHU
- ❖ 150 g MASLA ali MARGARINE
- ❖ 2 ŽLIČKI SODE BIKARBONE
- ❖ 2 JAJCI
- ❖ 150 g MEDU
- ❖ 2 ŽLIČKI CIMETA
- ❖ OREŠČKI ZA OKRASITEV (lahko okrašiš tudi z belo glazuro)
- ❖ ZA BELO GLAZURO: 200 g SLADKORJA V PRAHU, 1/2 BELJAKA, 2 ŽLIČKI LIMONINEGA SOKA

POSTOPEK:

- 1.** Pripravi si vse potrebne sestavine. Natančno odmeri količine posameznih sestavin, seveda si prej temeljito umij roke in se pripravi na delo. Nadeneš si lahko tudi predpasnik.





2. Najprej segrej med in ga pusti, da se ohladi. Segrej ga samo v primeru, če ni v tekočem stanju, saj ga drugače težko pregnetemo z ostalo maso.

3. Medtem v posodi zmešamo suhe sestavine: moko, sladkor v prahu, cimet in sodo.



4. Nato dodamo še jajca, maslo in med in vse skupaj dobro pregnetemo.

5. Maso pustimo v posodi in jo samo pokrijemo s folijo ter jo damo za eno uro počivati v hladilnik. Če imamo čas, lahko tudi dlje.



6. Pečico ogrejemo na 180. Nato na pekač postavimo peki papir. Z rokami iz ohlajenega testa oblikujemo manjše kroglice, jih malo potlačimo in postavimo na pekač.

- 7.** Po želji jih okrasimo z oreščki (naredimo luknjico). Medenjaki naj ne bodo naloženi preveč skupaj, saj med peko narastejo.



- 8.** Medenjake po želji lahko okrašiš tudi s preprosto belo glazuro (v tem primeru oblikuješ samo kroglico). Ko so medenjaki pečeni, jih preprosto premažemo. Glazuro dobiš, če gladko zmešaš 200g sladkorja v prahu, 2 beljaka in dve žlički limoninega soka.



NAJ DOMA ZADIŠI PO PRAZNIKIH 😊