

JEDNOSTAVNI MEDENJACI

- 55 dkg brašna
- 6 velikih žlica tekućeg meda od kadulje
- 3 jaja
- 15 dkg smeđeg šećera
- 1 žličica sode bikarbone (ona obvezno ide s medom)
- 1 žlica maslinova ulja (nije obvezno)
- 1 žličica začina za medenjake Kotany - ako to nemate dodajte malo cimeta i klinčića

Med lagano zagrijte. U brašno dodajte šećer, jaja, sodu bikarbonu, začine za medenjake, malo zamijesite pa dodajte vrući med. Dobro izmiješajte pa vadite male kuglice koje pečete 15 min na 180C. Možete tijesto razvaljati pa raznim oblicima izrezujete medenjake. Ovdje kod nas, u Dalmaciji, običaj je koristiti med od kadulje, ali i svaki drugi med dolazi u obzir, ovaj je malo više aromatan pa nikome nije mrzak.

Začine možete dodati po želji pa tako u obzir dolazi i muškadni oraščić, vanilija šećer, rum, limunova korica, a ni domaća lozovača neće štetiti.

U slast!!

p.s. Medenjake možete preliti otopljenom čokoladom za kuhanje, ali i bijeli preljev od šećera u prahu može biti zanimljiv dodatak. Znae kako se on radi... 2 bjelanca umutiti sa 30 dkg šećera u prahu sa sokom od pola limuna. Dobro miješati dok se smjesa ne ujednači (malo manje od desetak minuta). Smjesu staviti u vrećicu za ukrašavanje (može i vrećica za zamrzivač) pa ukrašavajte kako nadodete inspiracija.

