

Moji mehki medenjaki



svenska (/uporabniki/seznam/svenska/) | ravnokar iz pečice



SESTAVINE

50 dag	moke
1 čajna žlička	sode bikarbone
15 dag	masla ali margarine
15 dag	sladkorja v prahu
2	jajci
15 dag	segretega in ohlajenega medu
ščepec	cimeta (https://www.kulinarika.net/recepti/zacimbe/16/cimet/)

POSTOPEK

Iz naštetih sestavin zamesimo testo in ga damo v vrečko ali folijo. Počiva naj 1 uro ali več v hladilniku. Nato iz testa oblikujemo kroglice poljubne velikosti in jih dajemo v pekač, obložen s peki papirjem. Pečemo pri 180 stopinjah okoli 12 - 15 minut. Pečene in ohlajene hranimo v dobro zaprti [posodi](#).

OPOMBE

Na surove kroglice v pekaču lahko vtisneš 1/4 jedra oreha ali pa mandelj.

Čebelice z medom in mandlji

Medeni piškotki z mandljevimi lističi, okrašeni s čokoladno glazuro



SESTAVINE

Testo:
350 g moka
100 g hladnega [masla](#)
100 g medu
100 g sladkorja
1 jajce
naribana limonina lupinica

Dekoracija:
na lističe narezani mandlji
50 g raztopljene čokolade

POSTOPEK

1. Sestavine za testo na hitro vgnemo v kepo. Ovijemo jo v prozorno folijo in damo počivati za 1 uro v hladilnik.
2. Pečico ogrejemo na 180 stopinj.
3. Nato iz testa oblikujemo debelejšje svaljke in jih razrežemo na koščke (kot za njoke). Vsak košček oblikujemo v kroglice ovalne oblike, katere bodo služile za trup čebelice.
4. Na vsako stran kroglice zapičimo po en mandljev listič, da čebelice dobijo krilca. Položimo jih na pekač, obložen s peki papirjem in pečemo cca. 10 - 15 minut.
5. Ko so čebelice pečene, jih ohladimo in okrasimo s stopljeno čokolado. S tulcem narišemo dve pikici za učke in 3 - 4 črtice vodoravno po trupu.