



Коледни меденки



Продукти:

3 Яйца, 3 с.л.масло(разтопено), 2 с.л.мед, 1 ч.ч. захар, 1 ч.л. канела, 4-5 зрънца карамфил(смян), 3 чаши брашно в които се слага 1ч.л. сода бикарбонат.

Приготвяне:

Всички продукти се разбиват със миксер, след което се замесва меко тесто (добавяйки трите чаши с брашно и содата). Ако е необходимо се добавя още брашно докато се получи меко тесто. Остава се да почине 20мин. Разстила се на дебелина един пръст и се реже тестото с формички. Точилката както и плота се набрашпява за да не залепва меденото тесто.

Слагат се в намаслена тавичка, намазват се с жълтък и се пекат 10-13мин. на 150° в предварително загрята фурна. Аз разбира се исках да станат освен вкусни и много красиви затова ги покрих с няколко цвята захарно тесто. Надявам се да Ви харесат ☺ Весела Коледа!!!