

Starinski medenjaci



Autorica: Monika Topolko

Za 80 medenjaka

Vrijeme pripreme: 15min

Vrijeme kuhanja/pečenja: 10min

Ukupno vrijeme: 25min

Težina pripreme: Jednostavno

Kategorija: Keksi & sitni kolači, Hrvatska kuhinja

Kuhinja: hrvatska

Postoje mnoge verzije medenjaka, a ovo je jedna od najosnovnijih i najjednostavnijih. U mnogim tradicionalnim receptima koriste se mljeveni orasi ili bademi, no to ovdje nije slučaj. Osim toga, ovi medenjaci ne sadrže nikakve masnoće. Recept je siromašan, ali ništa manje ukusan od brojnih bogatijih recepata. Ipak, vrlo je važno da ih ne prepečete kako ne bi postali tvrdi. Medenjake možete čuvati u limenoj kutiji do 4 tjedna. Što duže stoje, to su ukusniji.

Sastojci

550g brašna

1 vrhom puna žličica sode bikarbone

1 žličica cimeta

1/4 žličice klinčića

130g šećera

6 žlica meda

3 velika jaja

1 bjelanjak, za premazivanje

80 polovica oraha

Postupak

Ugrijte pećnicu na 170°C. Obložite dva lima papirom za pečenje.

U velikoj posudi pomiješajte brašno, sodu bikarbonu, cimet, klinčiće i šećer. Dodajte med i jaja pa kuhačom miješajte dok ne dobijete tijesto.

Vadite žličicu po žličicu tijesta pa ga među dlanovima oblikujte u male kuglice. Kuglice tijesta slažite na lim ostavljajući oko 2cm razmaka između svake. Svaku kuglicu premažite s malo bjeljanjka pa na vrh utisnite polovicu oraha (ujedno svaku kuglicu malo spljoštite).

Medenjake pecite 10-12 minuta, odnosno dok dno ne dobije lagano smeđu boju. Ostatak keksa ne smije potamniti. Važno je da ih ne prepečete kako ne bi postali tvrdi. Medenjake ohladite i pospremite u limenu kutiju za kekse gdje mogu stajati do 4 tjedna.