

MEDENJAKI

50 dag moke, 1 pecilni prašek, 10 dag masla, 15 dag mletega sladkorja, 4 žlice smetane, 4 žlice medu, cimet, 2 jajci. Zgneti testo, ga razvaljaj, z modelčki izreži. Če nimaš modelčkov, lahko izrezuješ s kozarcem. Peci 12 minut pri 160°C in ohlajene lahko okrašiš po želji.



CIMETOVE ZVEZDICE

3 beljaki, 25 dag sladkorja v prahu, 30 dag mletih mandljev, 2 žlički cimeta. Iz beljakov stepi trd sneg, dodaj sladkor ter cimet in mandlje. Dobro premešaj, počakaj pol ure, testo razvaljaj med dvema listoma papirja za peko in z modelčki izreži zvezdice. Peci 20 minut pri 150°C. Okrašiš jih z limoninim ledom (sladkor v prahu in stisnjen limonin sok).

