



## Božični medenjaki

**Za 20–25 kosov potrebujete:**

**Za biskvitno testo:**

- 250 g moko
- 2 žlici kakava
- 1 zavitek pecilnega praška (za medenjake)
- 140 g sladkorja v prahu
- 2 žlici medu
- 1 jajce
- 1 rumenjak
- 80 g masla
- 1 beljak

**Za obliv:**

- 1 beljak
- pol žličke limonovega soka
- 180 g sladkorja v prahu

**Priprava:**

1. Presej moko, kakav, pecilni prašek in sladkor v prahu. Mešanici dodaj med, jajce, rumenjak in zmeščano maslo. Zgneti mehko in voljno testo, ga zavij v prozorno folijo in ga za 60 minut postavi v hladilnik.

2. Testo razvaljaj 4 mm debelo in izreži različne oblike. Položi jih v pekač, obložen s papirjem za peko, in jih 10 minut peči v pečici, segreti na 180 stopinj. Po peki jih premaži s stepenim jajcem in počakaj, da se ohladijo.
3. Naslednji dan jih okrasí z belim oblívom. Beljak gladko zmešaj z limonovim sokom in sladkorjem v prahu. Oblív deni v majhno plastično vrečko, odreži vogalček in okrasí piškote. Oblív naj se nato strdi.

