**RECEPT ZA MEDENJAKE**

Sestavine:

500 g moke

1 žlička sode bikarbone

150 g masla

pol žličke cimeta

150 g mletega sladkorja

150 g medu

2 jajci

Postopek:

* Margarino, sladkor in jajca narahlo umešamo. Dodamo med, cimet in na koncu moko, ki smo ji primešali sodo. Zgnetemo v testo.
* Testo naj počiva 2 uri v hladilniku.
* Iz testa oblikujemo za oreh velike kroglice in jih polagamo na pekač s peki papirjem.
* Pečemo dobrih 10 minut na 175 °C.
* Če želimo, lahko ohlajene piškote pomakamo v čokoladno ali ledeno glazuro.

\*Namesto oblikovanja kroglic lahko testo razvaljamo in z modelčki izrezujemo različne oblike.

Dober tek!