



Продукти:

- 2 яйца
- 200 мл (гр?) захар
- 200 мл олио
- 4 с.л. мед
- 0.5 ч.л. хлябна сода
- 10 гр (1 пакетче) канела
- 10 гр (1 пакетче) бакпулвер
- 1 ч.л. (или повече) джинджирил (по избор)
- брашно – колкото поеме

Приготвяне:

1. Замесва се меко тесто



2. Правят се малки топчета и в средата на всяко се слага орех или фъстък
 - алтернативата е тестото да се разточи и да се използват формички за изрязване на сладки



3. Пекат се в тава покрита с хартия за печена на умерена фурна (около 150°C) до леко зачервяване

Меденки (на баба)





Бележки:

1. Рецептата е лека модификация (на Веселина) на бабината рецепта за меденки
2. По избор част от олиото (около 10%) може да се замени с 2 с.л. разтопено масло, но трябва да се има в предвид, че в този случай, докато се работи с него, тестото може да се втвърдява по-бързо
3. Когато сладките се приготвят и за деца, джинджирилът може да се пропусне
4. При желание (и налично време ☐) сладките могат да се украсят с [фондан](#)
 - ако сладките ще се украсяват е добре първо да престоят около ден (за да омекнат леко)

Меденки (на баба)

