

Ден 11: Меденки

Новини | Общество | на 11.12.2023 10:00 | от Рая Лечева

Защо говорим за това?

Защото меденките са най-най-типичните коледни сладки! Може ли изобщо Коледа без меденки?

При майсторенето може и да потърбва мъжничко помощ от възрастен, но дизайнът може да бъде изцяло твое дело!



Най-напред проверете дали имате продуктите от списъка по-долу. Ако нямате нещо, добра идея е първо да минете през магазина. Иначе трябва да тичате набрашени, докато тестото чака!

Продукти:

- 3 яйца
- 1 ч. ч. (ч. ч. е съкращение за "чаена чаша") захар
- 1 ч. ч. олио
- 6 с. л. (с. л. е съкращение за "супена лъжица") мед
- 2 - 3 с. л. канела
- 2 ч. л. (ч. л. е съкращение за "чаена лъжица") сода за хляб
- 4 ч. ч. брашно
- мармалад (или шоколад)

Начин на приготвяне:



Смесете всички продукти (без мармалада). Омесете меко тесто и го разточете с дебелина от около половин сантиметър. От тестото изрежете меденки (с форма по желание) и ги изпечете в предварително загрята на 150-180 градуса фурна. Когато меденките се зачервят, се изваждат от фурната и се слепват две по две с мармалад (или, ако решите, с шоколад или сладко).

Може да ги нарисувате с белтък, който прекрасно прилича на сняг (приготвя се от белтъка на едно яйце с две-три лъжици захар). Може да залепите всякакви декорации, а може да разтопите шоколад и да ги украсите с него и да допълните отново с декорация от топчета, сърчица, кокосови стърготини или фондан тесто с различни цветове, зависи от вас.

Тази година решихме да не ги слепваме - така са много хрупкави.

Когато ги слепим с мармалад, меденките леко поомекват. А ти как ги обичаш?

Въпросника към тази статия можеш да решиш онлайн на:
[/book/3552-bez-medenki-za-koleda-ne-mozhe](#)

Сканирай този QR-код и влез директно във въпросника ->

©"Вижте" е издание на Фондация Гутенберг 3.0. Всички права са запазени

