



Меденки с колеген аромат

🕒 30–45 Минути 

Подготовка

- 1 Омесете маслото (със стайна температура) с пудрата захар, лешниците, брашното от спелта, канела на прах Kotányi, карамфила (смян в хаванче) и морската сол, за да оформите тесто.
- 2 Оставете тестото поне 1 – 2 часа да се охлади.
- 3 След това разточете тестото до дебелина от около 3 мм и го нарежете на кръгчета с формички или чаша (около 6 см в диаметър).
- 4 Разрежете ги наполовина, поставете ги върху покрита с хартия за печене тава и печете 7 – 8 минути в предварително загрята на 180 °C фурна.
- 5 За глазурата разбийте жълтъка, водата и пудрата захар до получаване на пяна.
- 6 Намажете глазурата върху охладените сладки и ги оставете да изсъхнат за една нощ.

Съставки за 6 Порции

♦ = Kotányi Produkte

За около 1 kg меденки

240 g	Масло
150 g	Пудра захар
130 g	Лешници, смлени
250 g	Брашно от спелта
5 g	♦ Карамфил, цял
5 g	♦ Канела на прах
	♦ Морска сол

За глазурата

80 g	Жълтък (около 4 бр.)
60 ml	Вода
360 g	Пудра захар

