

Potičke medeničke

Sestavine:

3 jajca
50 g sladkorja
120 g medu
100 g čokolade v prahu
280 g moka
150 g masla
200 ml mleka
½ pecilnega praška
žlička sode bikarbone
Po želji: malo začimb za medenjake, limonova ali pomarančna lupinica, čokoladne kapljice

Limonov led:

200 g sladkorja v prahu
2-3 žlice (po potrebi) limonovega soka, vode

Postopek:

Ločimo beljake in rumenjake. Beljake stepemo v sneg. Maslo in sladkor penasto vmešamo, postopno dodamo rumenjake, med ter čokolado v prahu, po želji tudi začimbe. Moko presejemo s pecilnim praškom in sodo bikarbone ter jo postopno, izmenično z mlekom, vmešamo v testo. Na koncu ročno vmešamo sneg beljakov.

Pekač za potičke namažemo z maslom, nadevamo s testom, v testo lahko vtisnemo kakšno (2-3) čokoladno kapljico. Pečemo v ogreti pečici pri 180 °C 17 minut.

Pečene potičke okrasimo z limonovim ledom in polovičko kandirane češnje.

