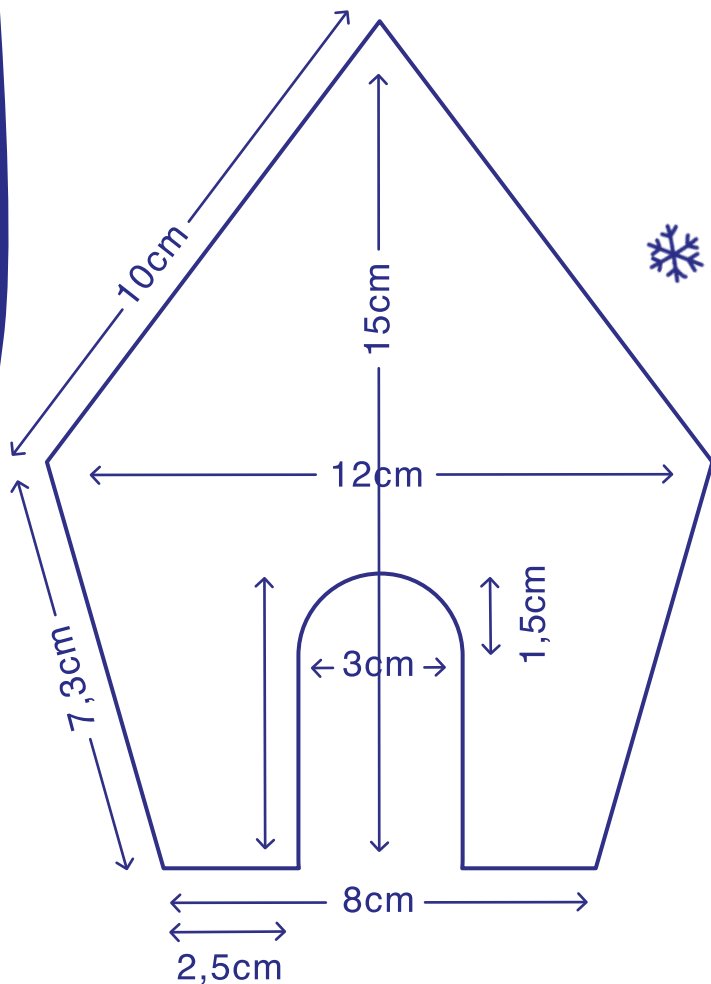


Cimet kućica

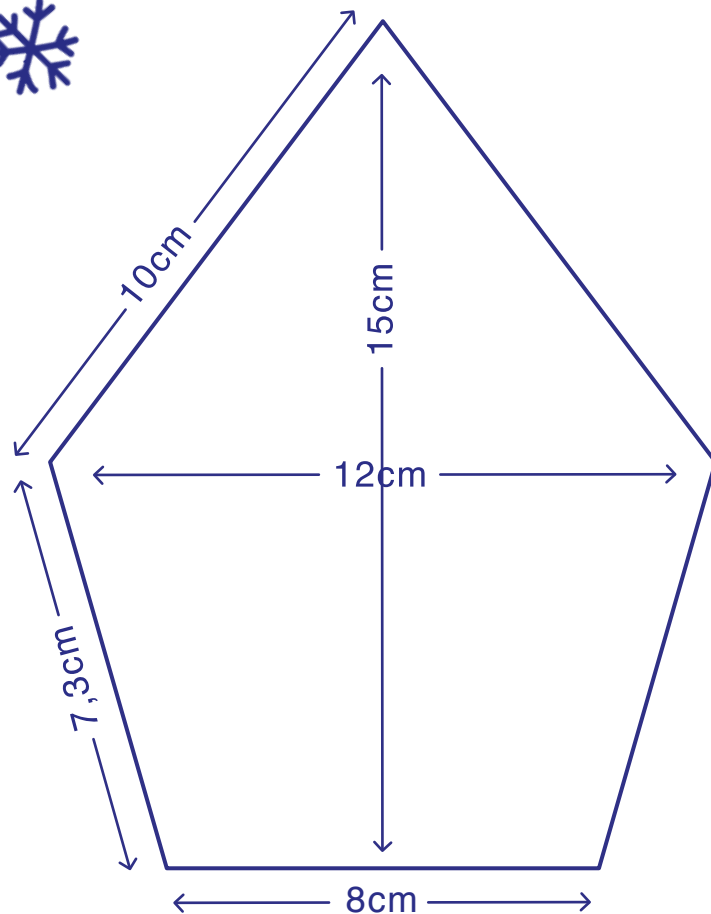
Najlepši miris
praznika



1 X PREDNJA STRANA



1 X ZADNJA STRANA



Recept

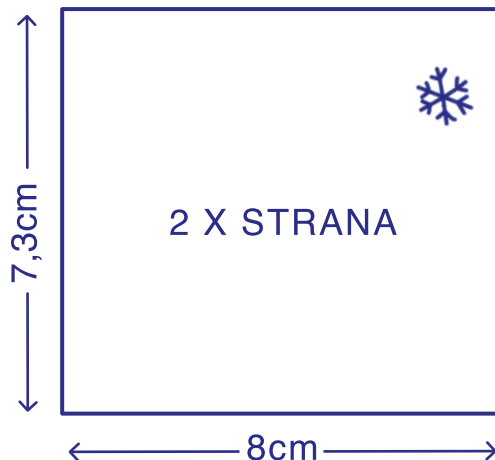
Testo:

- 350g smeđeg šećera
- 170g melase ili meda
- 200g Dijamant cimet margarina
- 700g brašna
- ½ kašičice praška za pecivo
- 1 kašičica sode bikarbone
- 3 kašičice mlevenog đumbira
- 1 kašičica muskatnog oraščića
- 1 kašičica soli

Glazura:

- 2 belanca
- 300g šećera
- malo limunovog soka

2 X KROV



2 X STRANA

Saveti:

1. Testo ohladite bar sat vremena pre oblikovanja delova kućice.
2. Pecite deliće 15 minuta na 180 stepeni i ostavite ih da se ohlade na plehu

DIJAMANT