

# MEDENI LJEŠNJAK



## Receptura

### Podloga (za lim 20x60 cm)

	masa/kg
<b>SANDRA MEDOVNIK</b>	0,500
Brašno T-550	0,200
<b>INVERTNI ŠEĆER S MEDOM</b>	0,050
Margarin	0,065
Jaja	0,080
Voda	0,050 l
<b>Ukupno</b>	<b>0,945 kg</b>

### Namaz

	masa/kg
<b>FILA ŠLJIVA</b>	0,500
(pekmez od šljiva)	
<b>Ukupno</b>	<b>0,500 kg</b>

### Nadjev

	masa/kg
<b>MELLA LJEŠNJAK</b>	1,000
Voda	0,600 l
<b>Ukupno</b>	<b>1,600 kg</b>

Temperatura pečenja:	185 °C
Vrijeme pečenja:	oko 25 min

### Upute za rad:

Sastojke za podlogu umjesiti u glatko tijesto i razvaljati u lim. Premazati sa namazom. **MELLA LJEŠNJAK** izmješati s vodom i premazati preko namaza te ispeći. Dekorirati po želji.

