

Medenjaci (4)



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **150** min

Sastojci

Potrebno je:

- 6jaja
- 6 kašikameda
- 800 gbrašna
- 250 gšecera
- 1 kašicicasoda bikarbonate
- 150 gmaslaca

Priprema

Umutiti sve sastojke, na kraju dodati brašno i soda bikarbonu. Ostaviti testo 2-3 sata u frižideru da se odmori. Razvuci testo na pobrašnjenoj podlozi i vaditi modlom oblike. Peci 15 minuta na 200 stepeni. Vodite racuna da ne izgore da ostanu svetli. Za dekoraciju: pomešajte šecer u prahu oko 150 g i jedno belance, dodajte kašicicu soka od limuna i sarajte vaše medenjake.

Savet

Med i puter treba da budu na sobnoj temperaturi.