

Medenjaci (7)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- 4 jajeta
- 350 g kristal šećera
- 450-500 g brašna
- 1 kašičica soda bikarbonate
- 5 kašika meda
- 1 kašika ulja
- malo cimeta

Priprema

Zamesiti testo od 3 cela jajeta, jednog žumanca, meda, 200 g šećera, sode bikarbonate, ulja, brašna i cimeta. Praviti kuglice od testa reati u pleh, prethodno obloženim pek papirom. A možete i rastanjiti testo pa modlicama vaditi oblike. Peci na jacoj temperaturi dok ne porumene.

Uspinovati 150 g šećera sa malo vode, pa kad sirup bude gust skloniti sa vatre. Izmutiti belance i dodavati kašiku po kašiku vruć šerbet uz stalno mucenje. Premazati medenjake i ostaviti da se osuši glazura od belanaca. Možete i istopiti 150 g čokolade na pari sa malo ulja, i mazati medenjake.

Savet

Možete ih odmah jesti, ali lepši i mekši su kada prenoe.