

Medenjaci



težina: **srednje**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **120 min**

Sastojci

Za kolace:

- 2 jajeta
- **140 g** šecera u prahu
- **1/3** margarina
- **1** vanilin šećer
- **1 kašičica** sode bikarbone
- **1 kašičica** zacina za medenjake
- **oko 400 g** brašna
- **2 kašike** meda

Priprema

Umutiti jaja sa šećerom, dodati ostale sastojke, umesiti tvrdje testo i staviti u frižider, da prenoci. Sutradan razviti koru i modlom vaditi kolace. Peci na srednjoj temperaturi 15 minuta.

Savet

Ukrasiti hladne kolace fondanom. Ja koristim kupljeni fondan i šaram ih medicinskim špricom.