

Moji prvi medenjaci



težina: **srednje**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za medenjake:

- 125 g putera
- 2 jajeta
- 1 dl meda
- 1 kašika kakaa
- 1 kašika zacina za medenjake
- 150 g šećera u prahu
- 1 kašičica sode bikarbone
- 500 g brašna

Glazura

- 170 g šećera u prahu
- 1 belance
- par kapi limuna

Priprema

Umutiti puter sa šećerom, dodati jaja i med. Tome dodati kakao, zacina (Kotanyi pravi mešavinu za medenjake) i sodu, a zatim umesiti sa brašnom.

Testo staviti u najlon kesu i držati 3 dana u frižideru, a svaki dan jednom premešiti.

Treci dan razvuci testo, vaditi oblike i peci 10 minuta na 170 stepeni. Kada se ohlade šarati ih smesom za glazuru (u koju možete dodati i jestive boje po želji).

Ja nemam profesionalne špriceve za šaranje, nego sam deo glazure, koji pomešam sa jestivom bojom stavljala u kesice za zamrzivac, napravim malu rupicu i šaram.

Savet

Prelepo i dekorativno za praznike koji nam dolaze!! A lepo i za poklon.. Ja sam svoju pravu turu razdelila prijateljima :)