

Medeni vozic



težina: **tesko**

za: **5 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Za medenjake:

- **550 g** brašna
- **2** jajeta
- **2 kašike** meda
- **2** jajeta
- **250 g** šecera
- **150 g** masti
- **1 kašičica** sode bikarbone

Za poslastičarski lepak:

- **200 g** prah šecera
- **50 ml** vode

Priprema

Za ovaj vozic potrebno je napraviti testo za medenjake. Pomešati sve navedene sastojke i zamesiti testo. Razviti ga tanko i iseci željene oblike koji će poslužiti da se prave vagoni i lokomotiva.

Koristiti i druge vrste keksica i cokoladica, a sve spajati poslastičarskim lepkom, koristiti maštu. Vagoni se mogu napuniti raznim cokoladicama i bombonama, a mašinovodja je meda Barni (ne vidi se dobro na slici)

Poslastičarski lepak. Sipati vodu u prah šecer malo po malo. Nežnam tačno koliko, pisala sam 50 ml ali to je otprilike. Treba da se dobije gustina lepka (kao onaj beli lepak za papir što deca koriste u školi) i pomoću njega

spajati keksice.

Savet