

Beli medenjaci



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **6** jaja
- **1** šoljašecera
- **1** kašikamasti
- **6** kašikameda
- **1** kesicacimeta
- **1** kesicasode bikarbonate
- **2** šoljebrašna
- **9** kašikašecera

Priprema

Izmutiti 6 žumanceta i 3 belanceta. Zatim dodati šećer, mast, med, cimet, sodu bikarbonu i brašno. Ako je potrebno dodati još brašna. Od testa praviti male loptice velicine oraha. Reati ih u podmazan pleh, pa staviti da se peku 25 minuta na 180 C. Kada se ispeku odmah tako vruće uvaljati u izmucena 3 belanceta sa 9 kašika šecera.

Savet