

Šareni i meki medenjaci



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Testo:

- 4 jajeta
- 300 g šecera
- 600-800 g brašna
- 1 kašičica sode bikarbone
- 5 g cimeta
- 1 kašičica masti
- 1/2 limunsok
- 6 kašika meda

Glazura:

- 2 belanca
- 150 g šecera
- 5 kašika soka od limuna
- 2 pakovanja jestivih mrvica
- boja za kolace

Priprema

Rastopiti med i kašičicu masti na laganoj vatri.

Razmutiti jaja i šecer. Dodati sok od pola limuna, cimet, brašno i sodu bikarbonu. Zatim sve sastojke sjedinit.

Zamešeno testo, koje je jako meko, ostaviti u frižider na sat vremena, da bi postalo cvršće.

Nakon što je testo stajalo u frižideru, oblikovati medenjake i redjati u pleh obložen papirom za pečenje. Peci u rerni zagrejanj na 200 stepeni, oko 10 minuta, (da ne potamne skroz).

Gotove medenjake, premazati glazurom koju ste prethodno namestili (umucena, belanca, šećer i limunov sok...sa jestivom bojom) posuti mrvicama, dekorisati po želji Vratiti u rernu na 100 stepeni, dvadesetak minuta.

Savet