

Medenjaci sa cimetom



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za medenjake:

- 5 kašikašecera
- 1 kašikacimeta
- 1 kašikameda
- 5 kašikamaslaca
- po potrebibrašna
- 1jaje

Za potapanje:

- 3 kašikešecera
- 150 mlvode

Za glazuru:

- 180-200 gprah šecera
- 1belance
- 1 cepekstrakta vanile
- 1 kašikalimunovog soka

Priprema

Medenjaci: Umutiti jaje sa šećerom, pa dodati maslac na sobnoj temperaturu, cimet i med. Mutiti mikserom pa dodovati brašno da se dobije smesa koja se ne lepi za ruke. Razvuci oklagijom testo pa modlom vaditi oblike.

Peci u nauljanom plehu ili pek papiru na 200 C oko 10 minuta, dok ne porumene.

Sirup: Kuvati šećer i vodu, 2-3 minuta nakon što voda provri je gotovo. Umakati medenjake u sirup, ali ne dugo, samo provuci kroz sirup i staviti da se osuše.

Glazura: Umutiti samo malo belance dok ne zapeni, pa postepeno dodavati šećer. Mutiti sve vreme, pa dodati limun i vanilu. Ako želite da izvlacite tanke linije treba baš da bude gusto. Kada je gotovo podelite na onoliko delova koliko želite boja i umešajte boje. Ja sam sipala u kese za zavrzivač i odsecala vrh. Sada ukrašavajte. :D

Savet

Uživajte u zabavi i ukusu. Kada se peku cela kua predivno zamiriše :D