

## Medenjaci (12)



težina: **lako**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **60** min

### Sastojci

#### Za testo:

- **0,5 kg** prosejanog raženog brašna
- **125 g** kristal šećera
- **125 g** meda
- **3** jajeta
- **3 kašičice** sode bikarbone
- **2 kašike** zacina za medenjake

#### Za glazuru:

- **1** belance
- **200 g** šećera u prahu
- **1 kašičica** soka od limuna

### Priprema

Sve sastojke vagnuti i sastaviti u testo. Umesiti i razvaljati na površini posutoj brašnom. Iseci oblike modlicom. Peci na 180 stepeni oko 15-20 minuta. Ohlaene ukrašavati glazurom koju ste napravili od belanca, šećera u prahu i soka od limuna.

### Savet

Ukoliko želite da Vam medenjaci manje narastu smanjite sodu bikarbonu i stavite samo jednu kašičicu.