

## **Medenjaci (13)**



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Za testo:**

- **80** gputera
- **250** gšecera u prahu
- **100** gmeda
- **7** kašikavode
- **1** jaje
- **1** žumance
- **1** kašicicasode bikarbone
- **1** kašicicakacao praha
- **1** kašicicuzacina za medenjake
- **700** gbrašna

#### **Za ukrašavanje medenjaka:**

- **1** belance
- **250** gprosejanog šecera u prahu
- **1** kašicicaliminovog soka
- razne poslasticarskeboje za kolace
- **2** kašikecoko mrvica
- **2** kašikesarenih mrvica

### **Priprema**

Puter, šecer u prahu, med, vodu staviti na ringlu da provri. Promešati i ohladiti. U hladno dodati jaje, žumance, kašicicu sode bikarbone, kašicicu kakao praha, kašicicu zacina za medenjake. Sve sjediniti pa u to lagano dodati

brašno. Testo ostaviti 120 minuta u frižider. Zatim razviti tanko i raditi željene oblike. Peci na 200 stepeni 8 minuta. Ohlaene medenjake ukrasiti po žeji. Priprema glazure belance umutiti sa prosejanim šecerom, dodati kašiku limunovog soka. Dobijenu smesu podeliti u manje cinijice pa u svaku cinijicu dodati kolacarske boje po želji promešati i uživati u ukrašavanju.

## Savet

Ako nemate gotov zain za medenjake možete ga sami napraviti od cimeta, karanfilia, mlevenog djumbira, muskatnog orašica i anisa, ali samo po vrlo malo staviti od svakog zaina.