

## Lešnik medenjaci



težina: **lako**

za: **32** osoba

vreme pripreme: **60** min

### Sastojci

#### Potrebno je:

- **250 g** brašna
- **85 g** mlevenih lešnika
- **3 kašice** zacina za medenjake
- **1 kašica** cimeta
- **1 kašica** praška za pecivo
- **1/2 kašice** sode bikarbone
- **200 ml** meda
- **85 g** margarina

#### Glazura:

- **125 g** prah šecera
- **3 kašike** vruće vode

### Priprema

Sjediniti suve sastojke. Med i margarin otopiti na laganoj vatri pa dodati suvim sastojcima, sve dobro umutiti mikserom da se smesa sjedini.

Od dobijene smese oblikovati kuglice željene velicine pa ih reati u pleh obložen papirom za pečenje i peci u

zagrejanoj rerni na 180 stepeni 15-ak minuta.

Pecene medenjake ostaviti da se ohlade.

Glazura: Prah šecer preliti sa vodom pa sve dobro kašikom umutiti da se smesa sjedini. etkicom nanositi glazuru na ohlaene medenjake.

Medenjaci.

**Savet**