

# **Medenjaci sa glazurom**



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **120** min

## **Sastojci**

### **Za testo:**

- **1**jaje
- **700** gbrašna
- **250** gmesta
- **220** gšecera
- **120** mlvode
- **200** gmargarina
- **1** kesicaprška za pecivo
- **1** kašicica umbira u prahu
- **1** kašicica mlevenog karanfilica
- **1** kašicica cimeta
- **1** kašicica muskatnog orašcica
- **1** kašika tamnog kakaoa

### **Za glazuru:**

- **200** gšecera u prahu
- **1** kašika limunovog soka
- **1**belance
- **po želji** jestive boje

## **Priprema**

Pripremiti sastojke.

Umutiti jaje sa omekšalim margarinom, dodati med i vodu. Umutiti. U drugu ciniju pomešati suve sastojke, (brašno, šecer, prašak za pecivo, umbir, karanfilic, orašcic i cimet) sve osim kakaoa. Dodati sjedinjene suve sastojke u posudu sa medom, margarinom i vodom. Mesiti dok se ne dobije glatko testo.

Testo podeliti na dva dela. U jedan deo umesiti kakao.

Zatim oba dela podeliti na pola, kako bi se dobila dva tamna i dva svetla dela. Formirati jufke, staviti ih u foliju i ostaviti ih u frižideru bar 3 sata na hlaenje (ja uvek testo zamesim dan ranije).

Svaku jufku premesiti pa rastanjiti oklagijom na 5-7 mm debljine. Modlicama vaditi željene oblike. Medenjake reati u pleh obložen papirom za pecenje. Peci ih u zagrejanoj rerni na 160 C 10 minuta.

Pripremiti glazuru. U posudu za mucenje dodati šecer u prahu i sok od limuna, pomešati kašikom, a zatim mutiti mikserom par minuta. Dodati belance i mutiti 2-3 minuta, dok glazura ne postane glatka.

Po želji, odvajati u šolje odreenu kolicinu glazure, dodavati prehrambene boje, pomešati, pa u svaku kanuti 2-3 kapi vode, pomešati i puniti obične kese za zamrzivac.

Praviti male rupe na svakoj kesici i dekorisati medenjake.

Pustiti mašti na volju i zabavljati se.

Sam proces dekorisanja traje par sati jer medenjaka ima mnogo, ali rezultat je više nego zadovoljavajuć.

## **Savet**

Dekorativni, a pre svega jako ukusni. Prijatno :)