

Uskršnji keks - medenjaci



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **90 min**

Sastoјci

Potrebno je:

- **2 jajeta**
- **5 kašika meda**
- **5 kašika šecera**
- **250 gmargarina**
- **2 kašikezacija za medenjake**
- **po potrebibrašna**

Za šerbet:

- **2,5 dl vode**
- **5 kašikašecera**

Glazura za ukrašavanje:

- **4belanceta**
- **450 gšecera u prahu**
- **1 kašikasoka od limuna**

I još:

- **po potrebirazne boje za kolace**

Priprema

Umutiti mikserom margarin, med, šecer, jaja i zacin za medenjake. Kad se sve sjedini iskljuciti mikser pa nastaviti rukom mesiti dodavajuci brašno. Testo je spremno kad se ne lepi za ruke. Razvuci testo i raznim modlama seci oblike. Peci na 200°C.

U šerpicu sipati vodu i šecer i staviti da se kuva. Kad prokuva kuvati 5 minuta. Medenjake provuci kroz šerbet i ostaviti ih da odstoje sat vremena, potom ih ukrašavati glazurom.

Belance (sobne temperature) sipati u vanglicu dodati šecer u prahu i sok od limuna. Mutiti mikserom najmanjom brzinom 10 minuta. Glazuru podeliti na više delova i obojiti je, sipati u kesice i dekorisati keksice.

Savet

Koristila sam boje u prahu koje sam sa malo vode razmutila, te dodala u glazuru.