

## **Medenjaci sa kakaom**



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Za testo:**

- **400 g**brašna
- **140 g**šecera u prahu
- **60 g**omekšalog maslaca
- 2jajeta
- **150 g**meda
- **50 g**kakava
- **1 kašikazacija za medenjake**
- **1 kašika**sode bikarbone

### **Priprema**

U vanglicu sipati brašno, kakao, med, omekšali maslac, šecer u prahu, sodu bikarbonu, zacin za medenjake, jaja i zamesiti testo. Testo umotati u prijanjajucu foliju i staviti u frižider minimum 24h. Testo izvaditi iz frižidera ostaviti da malo odstoji na sobnoj temperaturi. Premesiti testo razvuci ga tanko seci oblike i peci. Medenjake spakovati u kutiju. Ukrašavati po želji.

### **Savet**

Medenjake sam ukrašavala glazurom od belanjaka i šeera u prahu. 4 belanceta (sobne temperature), 500 g sečera u prahu. Mutiti 10 minuta najslabijom brzinom. Na kraju dodati par kapi soka od limuna i bojiti jestivim bojama.