Medenjaci (3)

težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **600 g**brašna
- **200 g**šecera
- **4**cela jajeta
- **8 kašika**meda
- **2 kašicice**sode bikarbone
- **malo**cimeta

Za ukrašavanje:

- **200 g**prah šecera
- **1**belance
- **1**sok od limuna
- **1 kašicica**gustina
- **malo**jestive boje

Priprema

Umesiti testo od svih satojaka i ostaviti da stoji u frižideru jedan sat.

Rasklagijati i modlama vaditi medenjake i reati u pleh na papir za pecenje. Peci u dobro zagrejanoj rerni dok ne porumene.

Glazuru dobro umutite pa stavite u špric ili u kesu za zamrzivac u uglu napravite rupicu i ukrašavanje može da

pocne.

Savet