

Medenjaci



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Testo:

- **300 g** brašna
- **100 g** margarina
- **1** jaje
- **100 g** šećera
- **1** vanilin šećer
- **1** prašak za pecivo
- **1/2 kašičice** cimeta
- **1 kašik** kakaa
- **4 kašičice** meda

Dekoracija:

- **200 g** prah šećera
- **2-3 kašike** vrele vode
- prehrambene boje

Priprema

Otopiti med i margarin pa umesiti testo od svih navedenih sastojaka, umotati u najlonsku foliju i ostaviti da miruje 10 - 15 minuta. Testo razvuci na debljinu 5 mm i modlama vaditi zeljene oblike. Peci 10-tak minuta na 180 stepeni. Pecene i ohladjene medenjake sarati sa umucenim 150 g prah secera i 2-3 kašike vrele vode (smesa treba da bude gusta kao za rozen tortu) i bojama po želji.

Savet