

Medenjaci - Srce



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**šecera
- **5 dl**mleka
- **2 kašik**emeda
- **10 kašik**aulja
- **1**jaje
- **2**žumanca
- **1 kesic**avanilin šecera
- **1,5 kašic**icazacina za medenjake
- **1 kašic**icapraška za pecivo
- **1 kašic**icasode bikarbonate
- **oko 1 kg**brašna

Za premazivanje medenjaka:

- **2**belanca
- **150 g**šecera u prahu

Priprema

Karamelisati 500 g šecera da dobije svetlo braon boju, dodati 5 dl mleka i kuvati na tihoj vatri da se karamelisani šecer istopi. Skinuti sa vatre i dodati 2 kašike meda, vanilu i ostaviti da se ohladi. U hladnu masu dodati 10 kašika ulja, 1 jaje, 2 žumanca, sodu bikarbonu, prašak za pecivo, zacín za medenjake i brašno. Zamesiti testo i izraditi ga. Razvaljati testo debljine 1/2 cm, vaditi kalupom srca staviti u pleh obložen papirom i peci na 180 stepeni. Umotiti 2 belanca sa 150 g šecera u prahu i ovom masom premazati silikonskom cetkicom pecene i

tope medenjake.

Savet

Ako nemate zain za medenjake, evo naina na koji ja pravim: Pomešati sledeće zaine: 3 kašičice cimeta, 3 kašičice đumbira u prahu, 1/2 kašičice muskatnog oraha, 1/2 kašičice mlevenog karanfila, 1/2 kašičice crnog mlevenog bibera, 1 kašičica mlevenog anisa.