

Moji prvi medenjaci



težina: **srednje**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za medenjake:

- **125** gputera
- 2jajeta
- **1** dlmeda
- **1** kašikakaka
- **1** kašikazacina za medenjake
- **150** gšecara u prahu
- **1** kašicicasode bikarbone
- **500** gbrašna

Glazura

- **170g**secera u prahu
- **1**belance
- par kapi limuna

Priprema

Umutiti puter sa šecerom, dodati jaja i med. Tome dodati kakao, zacin (Kotanyi pravi mešavinu za medenjake) i sodu, a zatim umesiti sa brašnom.

Testo staviti u najlon kesu i držati 3 dana u frižideru, a svaki dan jednom premešiti.

Treci dan razvuci testo, vaditi oblike i peci 10 minuta na 170 stepeni. Kada se ohlade šarati ih smesom za glazuru (u koju možete dodati i jestive boje po želji).

Ja nemam profesionalne špriceve za šaranje, nego sam deo glazure, koji pomešam sa jestivom bojim stavljala u kesice za zamrzivac, napravim malu rupicu i šaram.

Savet

Prelepo i dekorativno za praznike koji nam dolaze!! A lepo i za poklon.. Ja sam svoju pravu turu razdelila priateljima :)