

Novogodišnji medenjaci



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **100 min**

Sastojci

Za testo:

- 125 g meda
- 375 g margarina
- 1 kg mekog brašna
- 3 jajeta
- 1 kesica praška za pecivo
- 2 kašike Kotany začina za medenjake

Za glazuru:

- 250 g šećera u prahu
- 1 belance
- 1 kašika limunovog soka
- nekoliko različitih boja za kolace

Priprema

Med otopiti na laganoj vatri dodati margarin i mešati. Dodati jaja, prašak za pecivo i fino umutiti i dodati začina za medenjake i brašno. Od navedenih sastojaka umesiti fino glatko testo i ostaviti u frižider da prenoci. Sutradan razviti testo i iseci željene oblike.

Složiti u tepsiju i peći 20 minuta na 100 stepeni.

Za glazuru šecer i belance umutiti dodati limunov sok i boje. Ukrasavati po želji.

Savet