

## Medenjaci (10)



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

### Sastojci

#### Potrebo je:

- **550 g** brašna
- **2 kašike** meda
- **2** jajeta
- **150 g** masti
- **250 g** šecera
- **1 kašičica** sode bikarbone
- **1** belance
- **200 g** šecera u prahu
- **2 komada** prehrambena boja

### Priprema

Umesiti testo od brašna, toplog meda, 2 jajeta, masti, šecera, sode bikarbone, dodati mleka po potrebi, koliko je potrebno da se umesi testo ni previše tvrdo ni previše mekano. Razviti testo debljine 5 mm i vaditi željene oblike. Porezati u pleh i staviti da se pece. Izmutiti belance, dodati šecer u prahu i obojiti po želji prehrambenom bojom. Pecene medenjake premazati obojenim belancetom i ukasiti po želji.

### Savet