Beli medenjaci



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **6** jaja
- **1 šolja**šecera
- **1 kašika**masti
- **6 kašika**meda
- **1 kesica**cimeta
- **1 kesica**sode bikarbone
- **2 šolje**brašna
- **9 kašika**šecera

Priprema

Izmutiti 6 žumanceta i 3 belanceta. Zatim dodati šecer, mast, med, cimet, sodu bikarbonu i brašno. Ako je potrebno dodati još brašna. Od testa praviti male loptice velicine oraha. Reati ih u podmazan pleh, pa staviti da se peku 25 minuta na 180 C. Kada se ispeku odmah tako vruce uvaljati u izmucena 3 belanceta sa 9 kašika šecera.

Savet