Šareni i meki medenjaci



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Testo:

- **4**jajeta
- **300 g**šecera
- **600-800 g**brašna
- **1 kašicica**sode bikarbone
- **5 g**cimeta
- **1 kašicica**masti
- **1/2 limun**sok
- **6 kašika**meda

Glazura:

- **2**belanca
- **150 g**šecera
- **5 kašika**soka od limuna
- **2 pakovanja**jestivih mrvica
- boja za kolace

Priprema

Rastopiti med i kašicicu masti na laganoj vatri.

Razmutiti jaja i šecer. Dodati sok od pola limuna, cimet, brašno i sodu bikarbonu. Zatim sve sastojke sjedinit.

Zamešeno testo, koje je jako meko, ostaviti u frižider na sat vremena, da bi postalo cvršce.

Nakon što je testo stajalo u frižideru, oblikovati medenjake i redjati u pleh obložen papirom za pecenje. Peci u rerni zagrejanoj na 200 stepeni, oko 10 minuta, (da ne potamne skroz).

Gotove medenjake, premazati glazurom koju ste prethodno namestili (umucena, belanca, šecer i limunov sok...sa jestivom bojom) posuti mrvicama, dekorisati po želji Vratiti u rernu na 100 stepeni, dvadesetak minuta.

Savet