

Novogodišnji medenjaci (2)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- **80 g** putera
- **250 g** šecera u prahu
- **100 g** meda
- **7 kašika** hladne vode
- **1 kašičica** sode bikarbone
- **1 kašičica** zacina za medenjake
- **1 kašičica** kakao praha
- **1** jaje
- **1** žumance
- **700 g** brašna

Za ukrašavanje:

- **1** belance
- **250 g** šecera u prahu
- **3-4 kašpika** šarenih i coko mrvica
- **po izboru** kolacarske boje
- **1 kašika** limunovog soka

Priprema

Puter, šecer u prahu, med i vodu staviti na ringlu da provri. Promešati i ostaviti da se ohladi. U ohlaeno dodati sodu bikarbonu, zacina za medenjake, kakao prah, jaje, žumance. Sve sjediniti i lagano dodati brašno. Dobijenu smesu ostaviti u frižider da odstoji 120 minuta. Zatim testo razviti na pobrašnjavljenoj podlozi. izraditi željene

oblike. Peci 8 minuta na 200 stepeni. Ohladjene medenjake. Ukrasiti po želji.

Belance i kašiku limuna umutiti, pa u to dodati prosejani šećer u prahu. Dobijenu glazuru podeliti u nekoliko cinijica. U svaku cinijicu dodati malo kolacarske boje po želji. Ohladjene medenjake ukrasiti po želji. Igrajte se i vratite se u detinjstvo.

Savet

Srena Nova 2015 godina.