

## **Medenjaci sa cimetom**



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Za medenjake:**

- **5 kašika** šecera
- **1 kašika** cimeta
- **1 kašika** meda
- **5 kašika** maslaca
- **po potrebibrašna**
- **1 jaje**

#### **Za potapanje:**

- **3 kašike** šecera
- **150 ml** vode

#### **Za glazuru:**

- **180-200 g** prah šecera
- **1** belance
- **1** cepek strakta vanile
- **1 kašika** limunovog soka

### **Priprema**

Medenjaci: Umutiti jaje sa šecerom, pa dodati maslac na sobnoj temperaturu, cimet i med. Mutiti mikserom pa dodovati brašno da se dobije smesa koja se ne lepi za ruke. Razvuci oklagijom testo pa modlom vaditi oblike.

Peci u nauljanom plehu ili pek papiru na 200 C oko 10 minuta, dok ne porumene.

Sirup: Kuvati šefer i vodu, 2-3 minuta nakon što voda provri je gotovo. Umakati medenjake u sirup, ali ne dugo, samo provuci kroz sirup i staviti da se osuše.

Glazura: Umutiti samo malo belance dok ne zapeni, pa postepeno dodavati šefer. Mutiti sve vreme, pa dodati limun i vanilu. Ako želite da izvlacite tanke linije treba baš da bude gusto. Kada je gotovo podelite na onoliko delova koliko želite boja i umešajte boje. Ja sam sipala u kese za zavrživac i odsečala vrh. Sada ukrašavajte. :D

## **Savet**

Uživajte u zabavi i ukusu. Kada se peku cela kua predivno zamiriše :D