

## Medenjaci (13)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

### Sastojci

#### Za testo:

- **80** gputera
- **250** gšecera u prahu
- **100** gmeda
- **7 kašikavode**
- **1** jaje
- **1** žumance
- **1 kašicica**sode bikarbone
- **1 kašicica**kakao praha
- **1 kašicicu**zacina za medenjake
- **700** gbrašna

#### Za ukrašavanje medenjaka:

- **1** belance
- **250** gprosejanog šecera u prahu
- **1 kašicica**liminovog soka
- **razne poslasticarske**boje za kolace
- **2 kašike**coko mrvica
- **2 kašike**sarenih mrvica

### Priprema

Puter, šećer u prahu, med, vodu staviti na ringlu da provri. Promešati i ohladiti. U hladno dodati jaje, žumance, kašicicu sode bikarbone, kašicicu kakao praha, kašicicu zacina za medenjake. Sve sjediniti pa u to lagano dodati

brašno. Testo ostaviti 120 minuta u frižider. Zatim razviti tanko i raditi željene oblike. Peci na 200 stepeni 8 minuta. Ohlađene medenjake ukasiti po želji. Priprema glazure belance umutiti sa prosejanim šećerom, dodati kašiku limunovog soka. Dobijenu smesu podeliti u manje cinijice pa u svaku cinijicu dodati kolacarske boje po želji promešati i uživati u ukrašavanju.

## **Savet**

Ako nemate gotov začina za medenjake možete ga sami napraviti od cimeta, karanfilića, mlevenog đumbira, muskatnog orašćica i anisa, ali samo po vrlo malo staviti od svakog začina.