

Medenjaci medeni



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2 dl**vode
- **1 dl**meda
- **2 kašik**emlevenog keksa
- **2 kašik**emlevenog karanfilica
- **1 kašic**icamlevenog ?umbira
- **1 kašic**icasode bikarbone
- **300 g**maslaca
- **2 šolj**icešecera
- **6 šolj**icebrašna
- **1**belance
- **10 g**prehrambene boje
- **30 g**limunovg soka
- **30 g**šecera u prahu

Priprema

Prvo pomešati maslac, šećer i med. Zatim dodati začine i sodu bikarbonu, a nakon toga vodu i na kraju brašno. Testo umotati u foliju i ostaviti da odstoji u frižider preko noci. Razvuci testo i modlama vaditi željene oblike. Peci testo u rerni 8-10 minuta na 200 C. Umutiti belanc sa limunovim sokom dok se ne stvori pena. Dodati prah šećer i mutiti mikserom na maloj brzini, dok se sastojci ne izmešaju, a masa postane sjajan i cvrsta. Podeliti masu na nekoliko delova pa svakom delu dodati različite prehrambene boje. Špricom ukasiti medenjake na različite nacine.

Savet