

Medenjaci



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2** jajeta
- **10** kašika šecera
- **2** kašike meda
- **2** kašike cimetra
- **250** g margarina
- po potrebi brašno

Masa za ukrašavanje:

- **4** belanceta
- **450** g šecera u prahu
- **1** kašika soka od limuna

Sirup:

- **3** dl vode
- **6** kašika šecera

Priprema

Umutiti jaja sa šecerom. Dodati cimet, med, margarin. Postepeno dodavati brašno. Testo je gotovo kad se ne lepi za ruke. Razvuci testo i vaditi modlom. Peci medenjake na 200°C oko 10 minuta.

Vodu i šecer staviti na ringlu, kad zakuva sirup kuvati oko 5 minuta. Medenjake provuci kroz sirup.

Umutiti belance sa šecerom i sokom od limuna. Mutiti 10 minuta najmanjom brzinom.

Savet

Kod glazure bitno je da je belanjak sobne temperature. U glazuru se mogu dodati jestive boje.