

Medenjaci



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2 jajeta
- 10 kašika šećera
- 2 kašike meda
- 2 kašike cimeta
- 250 g margarina
- po potrebi brašno

Masa za ukrašavanje:

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

Sirup:

- 3 dl vode
- 6 kašika šećera

Priprema

Umutiti jaja sa šećerom. 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 šećer staviti na ringlu, kad zakuva sirup kuvati oko 5 minuta. Medenjake provuci kroz sirup.

Umutiti belance sa šećerom 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.