

Medenjaci na štapiću



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- 3 jajeta
- 250 g šecera
- 250 ml ulja
- 1 kašika sode bikarbone
- 4 kašike meda
- 1 kašičica zacina za medenjake
- 700 g brašna

Za preliv:

- 200 g čokolade
- 5 kašika ulja

I još:

- po potrebi štapići za ražnjice
- po potrebi šarene mrvice

Priprema

Umutiti belanca sa šećerom, dodati žumanca i lagano sjediniti. Dodati zacín za medenjake, med, ulje i sodu bikarbonu. Izmešati. Dodavati brašno i umesiti testo koje se ne lepi za ruke. Pokriti prozirnom folijom i ostaviti u frižideru sat vremena.

Vaditi oblike po želji i zabosti štapić u sredinu. Peci na 100-150 stepeni oko 10-tak minuta.

Otopiti cokoladu sa uljem i umakati medenjake, posuti šarenim mrvicama i složiti na papir za pecenje da se cokolada stegne.

Savet