

Medenjaci na štapicu



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- 3jajeta
- **250** gšecera
- **250 ml** ulja
- **1 kašikasode** bikarbone
- **4 kašikemeda**
- **1 kašicicazacina** za medenjake
- **700 gbrašna**

Za preliv:

- **200 g**cokolade
- **5 kašikaulja**

I još:

- **po potrebi**štapici za ražnjice
- **po potrebi**šarene mrvice

Priprema

Umutiti belanca sa šecerom, dodati žumanca i lagano sjediniti. Dodati zacin 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