

Medenjaci sa glazurom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za testo:

- 1jaje
- 700 gbrašna
- 250 gmeda
- 220 gšecera
- 120 mlvode
- 200 gmargarina
- 1 kesicapraška za pecivo
- 1 kašicica umbira u prahu
- 1 kašicica mlevenog karanfilica
- 1 kašicica cimeta
- 1 kašicica muskatnog oraščica
- 1 kašika tamnog kakaoa

Za glazuru:

- 200 gšecera u prahu
- 1 kašika limunovog soka
- 1belance
- po želji jestive boje

Priprema

Pripremiti sastojke.

Umutiti jaje sa omekšalim margarinom, dodati med i vodu. Umutiti. U drugu ciniju pomešati suve sastojke, (brašno, šećer, prašak za pecivo, umbir, karanfilic, orašćic i cimet) sve osim kakaoa. Dodati sjedinjene suve sastojke u posudu sa medom, margarinom i vodom. Mesiti dok se ne dobije glatko testo.

Testo podeliti na dva dela. U jedan deo umesiti kakao.

Zatim oba dela podeliti na pola, kako bi se dobila dva tamna i dva svetla dela. Formirati jufke, staviti ih u foliju i ostaviti ih u frižideru bar 3 sata na hlaenje (ja uvek testo zamesim dan ranije).

Svaku jufku premesiti pa rastanjiti oklagijom na 5-7 mm debljine. Modlicama vaditi željene oblike. Medenjake reati u pleh obložen papirom za pecenje. Peci ih u zagrejanom rearni na 160 C 10 minuta.

Pripremiti glazuru. U posudu za mucenje dodati šećer u prahu i sok od limuna, promešati kašikom, a zatim mutiti mikserom par minuta. Dodati belance i mutiti 2-3 minuta, dok glazura ne postane glatka.

Po želji, odvajati u šolje odreenu kolicinu glazure, dodavati prehrambene boje, promešati, pa u svaku kanuti 2-3 kapi vode, promešati i puniti obicne kese za zamrzivac.

Praviti male rupe na svakoj kesici i dekorisati medenjake.

Pustiti mašti na volju i zabavljati se.

Sam proces dekorisanja traje par sati jer medenjaka ima mnogo, ali rezultat je više nego zadovoljavajuc.

Savet

Dekoratívni, a pre svega jako ukusni. Prijatno :)