

## *Uskršnji keks - medenjaci*



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **90** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 2 jajeta
- 5 kašika meda
- 5 kašika šecera
- 250 gmargarina
- 2 kašikezacin za medenjake
- po potrebibrašna

#### **Za šerbet:**

- 2,5 dl vode
- 5 kašikašecera

#### **Glazura za ukrašavanje:**

- 4belanceta
- 450 gšecera u prahu
- 1 kašikasoka od limuna

#### **I još:**

- po potrebirazne boje za kolace

## **Priprema**

Umutiti mikserom margarin, med, šećer, jaja i začini za medenjake. Kad se sve sjedini isključiti mikser pa nastaviti rukom mesiti dodavajući brašno. Testo je spremno kad se ne lepi za ruke. Razvući testo i raznim modlama seci oblike. Peci na 200°C.

U šerpicu sipati vodu i šećer i staviti da se kuva. Kad prokuva kuvati 5 minuta. Medenjake provući kroz šerbet i ostaviti ih da odstoje sat vremena, potom ih ukrašavati glazurom.

Belance (sobne temperature) sipati u vanglicu dodati šećer u prahu i sok od limuna. Mutiti mikserom najmanjom brzinom 10 minuta. Glazuru podeliti na više delova i obojiti je, sipati u kesice i dekorisati keksice.

## **Savet**

Koristila sam boje u prahu koje sam sa malo vode razmutila, te dodala u glazuru.