

Medenjaci sa kakaom



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- **400 g** brašna
- **140 g** šecera u prahu
- **60 g** omekšalog maslaca
- 2 jajeta
- **150 g** meda
- **50 g** kakava
- **1 kašika** zacina za medenjake
- **1 kašika** sode bikarbone

Priprema

U vanglicu sipati brašno, kakao, med, omekšali maslac, šecer u prahu, sodu bikarbonu, zacin za medenjake, jaja i zamesiti testo. Testo umotati u prijanjajucu foliju i staviti u frižider minimum 24h. Testo izvaditi iz frižidera ostaviti da malo odstoji na sobnoj temperaturi. Premesiti testo razvuci ga tanko seci oblike i peci. Medenjake spakovati u kutiju. Ukrašavati po želji.

Savet

Medenjake sam ukrašavala glazurom od belanjaka i šeera u prahu. 4 belanceta (sobne temperature), 500 g šecera u prahu. Mutiti 10 minuta najslabijom brzinom. Na kraju dodati par kapi soka od limuna i bojiti jestivim bojama.