

## Novogodišnji medenjaci (3)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

### Sastojci

#### Za testo:

- 1 jaje
- 5 kašika šecera
- 2 kašice zacina za medenjake
- 150 g margarina
- 1 prstohvatsoli
- 2 kašike meda
- po potrebi brašna

#### Za umakanje:

- 2 dl vode
- 4 kašike šecera

#### Za glazuru:

- 4 belanceta
- 500 g šecera u prahu
- 1 kašica limunovog soka
- po potrebi boje za kolace

### Priprema

Rastopiti margarin pa dodati jaja, šecer, med, zacina za medenjake, so i dodavati brašno. Zamesiti testo koje se

ne lepi za prste. Oblikovati testo u kvadrat i staviti u frižider na pola sata. Rastanjiti testo oklagijom i vaditi oblike raznim modlama. Ostatke opet premesiti i ponoviti postupak dok se sve ne utroši. Medenjake stavljati na tepsiju koju obložimo pek papirom. Peci na 200°C.

U šerpicu sipati vodu i šećer i staviti da se kuva. Kad provri kuvati 3 minuta. Medenjake umociti u pripremljen sirup.

Belance sobne temperature mutiti sa šećerom u prahu najslabijom brzinom 10 minuta pred kraj dodati limunov sok. Glazuru bojiti raznim jestivim bojama. Dekorirati medenjake po želji.

Ukoliko je glazura pregusta dodati još soka od limuna.

## **Savet**