

Novogodišnji medenjaci (4)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g** brašna
- **170 g** šećera u prahu
- **1 kesica** vanilin šećera
- **2** jajeta
- **1 kašika** zacina za medenjake
- **80 g** putera (margarina)
- **3 kašika** meda
- **na vrh noža** sode bikarbona

Za ukrašavanje medenjaka:

- **1** belance
- **250 g** šećera u prahu
- **1 kašičica** soka od limuna

Priprema

Umutiti jaja sa šećerom u prahu pa dodati vanilin šećer, med i otopljen margarin. Dodati sodu bikarbonu zacim za medenjake pa lagano umesiti fino glatko testo. Testo pokriti sa folijom i ostaviti 2 sata u frižider.

Posle 2 sata testo razviti debljine oko 5 milimetara.

Pa sa modlama vaditi željeni oblik. Složiti u tepsiju na pek papir. Peci u zagrejanjoj rerni 7 minuta na 200

stepeni.

Dok se medenjaci hlade napraviti rojal za ukrašavanje. Belance umutiti pa lagano dodavati šecer u prahu kad je baš jako gusto dodati 1 kašicicu limunovog soka umutiti i smesu odmah staviti u kesu, Ohla?ene medenjake ukrasiti.

Savet