

Medenjaci (15)



težina: **lako**

za: **24** osoba

време pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- 4 jajeta
- 2 žumanca
- **300 g** šecera
- **1 kašika** sode bikarbone
- 5-6 izmrvljenih karanfilica
- **8 kašika** topljenog meda
- **700 g** brašna
- **1/2 kesice** cimeta

I još:

- 2 belanca
- **6 kašika** šecera

Priprema

Umešajte 4 jajeta sa 2 žumanca i 300 g šecera.

Dodajte mast, sodu bikarbonu, topljeni med, cimet i karanfilice.

Isključite mikser i umešajte brašno. Zamesite testo, a ako se slučajno ne spoji dodajte malo mleka.

Oblikujte loptice velicine oraha pa ih reajte u pleh obložen papirom za pečenje.

Pecite 10 minuta na 200 stepeni.

Za to vreme penasto umutite 2 belanca postepeno dodajući 6 kašika šecera.

Pecene vruce medenjake odmah uvaljajte u to i poslužite.

Savet