

Medena cinija i medenjaci



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **50 g** putera
- **150 g** šecera u prahu
- **3 kašika** meda
- **4 kašika** mleka
- **1** jaje
- **1 kašika** sode bikarbone
- **1 kašika** začina za medenjake
- **oko 500 g** brašna

Dekoracija:

- **1** belance
- **7 kašika** prosejanog šecera u prahu
- **par kapi** limunovog soka

Priprema

Jaje i šecer umutiti viljuškom, dodati puter, med i mleko i staviti na paru da se otopi. Kad se otopi dodati sodu bikarbonu i začina za medenjake. Ostaviti smesu da se ohladi pa nakon toga dodavati brašno i zamesiti testo. Od testa praviti medenjake željenih oblika pa ih ukasiti rojal masom.

Belance penasto umutiti viljuškom pa postepeno dodavati prah šecer. Kad ste postigli željenu gustinu dodati par kapi limunovog soka. Smesu sipati u vrecicu za zamrzivac i iseci na cošku veoma mali rupicu. Istiskati smesu i

crtati po medenjacima.

Savet

Od ove smese sam pravila i iniju za medenjake. Isekla sam krug od testa i 6 pravougaonika. Koje sam peene zalepila rojal masom na krug od testa.