

Medenjaci (16)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **3** čaše od jogurta
- **šećera**
- **1,5** čašavode
- **1** jaje
- **2** žumanceta
- **1** kesica sode bikarbone
- **1** kesica cimeta
- **2** kašikemargarina
- **1** kašikameda
- **po potrebi** brašna

Još:

- **2** belanca
- **400 g** šećera u prahu
- **po želji** jestive boje
- **malosoka** od limuna

Priprema

Uspinovati 1,5 čašu šećera pa dodati vodu kuvati dok se šećer ne otopi pa dodati 1,5 čašu šećera mešati dok se ne otopi dodati margarin i med skloniti sa vatre mešati dok se ne otopi med i margarin, ostaviti da se prohladi. Dodati jaje, žumanca, sodu bikarbonu, cimet i dodavati brašno dok se nedobije testo koje se ne lepi za ruke. Razvuci testo i seci modlicama po želji oblike. Peci medenjake na 200°C 8 minuta.

Belanca sobne temperature sa šećerom u prahu mutiti najslabijom brzinom 10 minuta dodati malo soka od limuna i po želji obojiti glazuru te dekorisati medenjake.

Savet

Medenjaci mogu samo i da se umoe u glazuru, ali onda treba malo više soka od limuna da se doda ili smanjiti šećer u prahu.