

Božicni medenjaci (3)



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za testo:

- 75 g meda
- 40 g maslaca - margarina
- 75 g šećera u prahu
- 300 g brašna
- 1 kesica vanilin šećera
- 1 kašičica sode bikarbone
- 1 kašičica cimeta
- 1 kašika kakaa

Kraljevska glazira:

- 1 belance
- 200 g šećera u prahu
- 1 kašičica gustina
- 1 kašika iscenog soka od limuna

Priprema

Na srednjoj temperaturi otopiti med i maslac. Ostaviti sa strane da se ohladi. Dodati jaje u hladnoj smesi i mikserom dobro umutiti. Posebno sjediniti sve suve sastojke, brašno, šećer u prahu, vanilin šećer, kakao prah, cimet, soda bikarbona. Spojiti suve sastojke sa istopljenom smesom i rukom umesiti testo. Testo uviti u providnu foliju, ostaviti u frižideru dva sata. Radnu površinu malo pobrašnati, oklagijom razvuci testo debljine 4mm, modlicom ili kalupom vaditi razne oblike, jelkice, pahulje, zvezdice... Medenjake složiti u plehu na papiru za pečenje i peći u zagrejanoj rerni na 200 stepeni oko 8-10 minuta.

Kraljevska glazura: Viljuškom penasto umutiti belance, dodati ostale sastojke, dobro sjediniti i izmešati kašikom. Pripremljenu glazuru sipati u obicnoj kesici, malo joj odseci vrh. Medenjake odmah ukasiti glazurom i ostaviti da se osuše na sobnoj temperaturi. Ako želite glazuru u boji dodajte boje u prahu ili u gelu po vašoj želji. Medenjake ukrašene ostaviti da se osuše na sobnoj temperaturi, zatim ih složiti u limenoj ili kartonskoj kutiji do posluženja.

Savet