

## **Medenjaci (18)**



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **90** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **600 g** šecera
- **400 ml** vode
- **40 g** margarina
- **1** jaje
- **2** žumanceta
- **1** kesicasode bikarbone
- **1** kašikazacina za medenjake
- **po potrebibrašno tip 400** meko
- **1** kašikameda

#### **Glazura:**

- **2** belanceta
- **500 g** šecera u prahu
- **1** kašikasoka od limuna

### **Priprema**

Staviti 300 g šecera u šepu i otopiti da se dobije tamnija boja potom dodati vodu, kad se šefer otopi dodati preostalih 300 gr šecera, u otopljen šefer dodati margarin mešati dok se ne otopi. Skloniti sa šporeta u prohlaeno dodati med, jaje, žumanca, zacin za medenjake, sodu bikarbonu i brašna po potrebi da se zamesi testo koje se nelepi za ruke.

Testo staviti 15 minuta u frižider.

Testo rastanji na debljinu od pola cm, isecati modlicama razne oblike. Peci na 200°C 8 minuta.

Gotove i ohlaene medenjake dekorisati glazurom.

Belanca sobne temperature mutiti sa šecerom u prahu i sokom od limuna. Mutiti 10 minuta naslabijom brzinom. Gustinu glazure korigovari sa vodom ili sokom od limuna. Za konture ili crtanje ide gušci rojal, a za prekrivanje medenjaka rei. Glazuru možete bojari kolacarskim bojama.

### **Savet**