

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 kesica** sode bikarbone
- **1 kašika** zacina za medenjake
- **po potrebi** brašno tip 400 meko
- **1 kašika** meda

Glazura:

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

Priprema

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

Testo staviti 15 minuta u frižider.

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

Gotove i ohlađene medenjake dekorisati glazurom.

Belanca sobne temperature mutiti sa šećerom u prahu i sokom od limuna. Mutiti 10 minuta na slabijem brzinom. Gustinu glazure korigovati sa vodom ili sokom od limuna. Za konture ili crtanje ide gušći rojal, a za prekrivanje medenjaka reži. Glazuru možete bojari kolacarskim bojama.

Savet