

Medenjaci (21)



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- 1jaje
- 1/2 kesicepraška za pecivo
- 1 supena kašikazacina za medenjake
- 100 gsmeeeg šecera
- 100 gmargarina
- 150 gmeda
- 400 gbrašna
- 1 mala kašicicacimeta

Royal masa:

- 1 komadbelance
- 250 gšecera u prahu
- 1 kašišicalimunovog soka

Priprema

Izmutiti penasto margarin, dodati jaje i med i nastaviti sa mucenjm. Sve suve sastojke pomešati u jednu posudu pa dodati u umucen margarin. Sve dobro umesiti pa testo staviti u najlon kesu pa u frižider na sat vremena. Nakon tog vremna izvaditi testo, razviti ga debljine oko 5 mm, pa modlicama vaditi razne oblike. Poredjati medenjake u podmazanu tepsiju ili ih porati na papir za pečenje. Staviti medenjake u zagrejanu rernu na 180 stepni da se peku 5-6 minuta. im krajevi pocnu da rumene-gotovo je. Izmutiti jedno belance viljuskom dok se ne zapeni. Onda postepno dodavati šecer u prahu i jednu kašikicu limunovog soka. Koliko ce biti potrebno šecera u prahu zavisi od velicine belanceta, od 200g do 250 g. Podeliti preliv na više delova i obojiti prehrambenom

bojom. Ukrašavati hladne medenjake. Ostaviti ih na sobnoj temeperaturi da se osuše.

Savet