

Beli medenjaci



Sastojci

Potrebno je:

- 200 g masti
- 2 jajeta
- 6 kašike šećera
- 4 kašike meda
- 1 kašičica cimeta
- 1 kašičica sode bikarbone
- 10-ak karanfilica
- 400-450 g brašna

Za glazuru:

- 200 g prah šećera
- 1 belance

Priprema

Mast, jaja, šećer, med, cimet i sodu bikarbonu dobro izmešati viljuškom, karanfilic usitniti i dodati, pa na kraju brašno, postepeno dodavati i dobro promešati.

Praviti loptice i peci na 200 C 20 minuta.

Za to vreme umutiti belance sa 200 g prah šećera i još dok su vruće spustati jedan po jedan u umuceno belance i ostaviti na tanjir ili poslužavnik da se ohlade.