# *Beli medenjaci*

## Sastojci

**Potrebno je:**

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

**Za glazuru:**

- 200 g prah šecera
- 1 belance

## Priprema

Mast, jaja, šecer, 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 šecera i još dok su vruce spustati jedan po jedan u umuceno belance i ostaviti na tanjir ili poslužavnik da se ohlade.