

Novogodišnji medenjaci sa umbirom



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za testo:

- **300 g** brašna
- **70 g** smeeg šecera
- **1** prstohvatsoli
- **1 kašicica** cimeta
- **1 kašicica** muskatnog oraščica
- **1 kašicica** mlevenog umbira
- **1 kašicica** sode bikarbone
- **120 g** maslaca
- **100 g** meda
- **1** jaje

Za kraljevsku glazuru:

- **1** belance
- **250 g** šecera u prahu
- **2 kašika** soka od limuna (sveže ceen limun)

Priprema

Za testo: Mikserom umutiti maslac sa šecerom, dodati jaje, med i umutiti mikserom. Zasebno, u posudu usuti brašno, dodati so, cimet, muskatni oraščic, umbir, sodu bikarbonu i izmešati. Postepeno dodavati u posudu sa maslacem i mutiti mikserom, pa nastaviti mešenje rukom. Testo staviti u najlon kesu i ostaviti u frižider da odstoji 1 sat. Nakon toga, testo izruciti na pobrašnjenu radnu površinu i razviti oklagijom. Modlicama razlicitih oblika vaditi medenjake, reati ih u pleh obložen pek-papirom. Peci u dobro zagrejanij rerni na 180 stepeni oko

15 minuta. Gotove medenjake izvaditi iz rerne i ostaviti da se ohlade.

Za kraljevsku glazuru: Mikeerom umutiti belance koliko samo da zapeni. Dodati šećer u prahu, sok od limuna i kratko umutiti mikserom. Bojiti po želji i dekorisati medenjake.

Savet

Umesto smeeg šeera možete koristiti obian kristal šeer. Kraljevsku glazuru podeliti na onoliko delova sa koliko boja želite da ih dekorišete. Dragi moji, svima u redakciji Recept.com, Vašim porodicama, mojim dragim kulinarkama, kao i korisnicima našeg predivnog portala želim sreću i uspešnu 2021.godinu. Prvenstveno svima želim puno zdravlja.