

# **Mekani medenjaci**



težina: **lako**

za: **14** osoba

vreme pripreme: **40** min

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- 4 jajeta
- 250 g šecera
- 6 kašikameda
- oko 600 g brašna
- 2 kašice esode bikarbune
- 1 kašica caci mete
- parklincica
- 1/2 pomorandže - sok

### **Glazura:**

- 1 bjelance
- 150 g prah šecera
- 4 kašike svježe cijenenog soka od limuna

## **Priprema**

Umutiti jaja i šefer, pa dodati med.

Zatim dodati i sok od pola pomorandže, cimet, mljevene klincice, brašno i sodu bikarbonu. Zamijesiti tjesto, pa ostaviti u frižider na sat vremena. Oblikovati medenjake, redati u pleh obložen papirom za pecenje (ostaviti razmak izmeu medenjaka, jer ce porasti).

Peci u pecnici zagrijanoj na 180 C oko 10 minuta (ne smiju potamniti). Medenjake ostaviti da se prohlade (jako su mekani, ali takvi trebaju biti, kad se ohlade postat ce cvršci).

Umutiti bjelance sa prah šecerom, pa kad je snijeg cvrst dodavati postepeno sok od limuna.

Svaki medenjak umociti u snijeg, pa vratiti u pleh.

Sušiti u pecnici na 80 C oko pola sata. Poslužiti odmah ili cuvati u kutijama.

## **Savet**