

Mekani medenjaci



težina: **lako**

za: **14** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- 4jajeta
- **250 g**šecera
- **6 kašik**ameda
- **oko 600 g**brašna
- **2 kašic**esode bikarbone
- **1 kašic**icacimeta
- **park**lincica
- **1/2**pomorandže - sok

Glazura:

- 1**bj**elance
- **150 g**prah šecera
- **4 kašik**esvježe cijej?enog soka od limuna

Priprema

Umutiti jaja i šecer, pa dodati med.

Zatim dodati i sok od pola pomorandže, cimet, mljevene klincice, brašno i sodu bikarbonu. Zamijesiti tijesto, pa ostaviti u frižider na sat vremena. Oblikovati medenjake, redati u pleh obložen papirom za pečenje (ostaviti razmak između medenjaka, jer će 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 će čvršći).

Umutiti bjelance sa prah šećerom, pa kad je snijeg čvrst 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 čuvati u kutijama.

Savet