

Sanke deda mraza i irvasi



težina: **lako**

za: **1 osoba**

vreme pripreme: **100 min**

Sastojci

Za testo:

- **750 g** brašna
- **150 g** šecera
- **150 g** meda
- **70 g** putera
- **4** jajeta
- **1 velika supena kašika** zacina za medenjake
- **10 g** sode bikarbone
- **1 velika supena kašika** kakao praha

Masa za ukrašavanje:

- **500 g** prah šecera
- **2** belanceta
- **1 velika supena kašika** limunovog soka

Priprema

Prosejati brašno pa u ciniju dodati 500 g brašna i prosejani prah šecera, dodati zacina za medenjake, sodu bikarbonu, kakao prah. Jaja umutiti u posebnoj ciniji pa ih dodati u ciniju sa brašnom. Puter otopiti na laganoj vatri pa ga sjediniti sa medom. Zatim i to dodati u ciniju sa brašno, fino rukama mesiti i lagano dodati preostalih 250 g brašna. Umesiti fino glatko testo koje ne sme biti tvrdo. Tako fino umešeno testo staviti u najlon kesu i staviti u frižider da odsoji 48 sati. Posle 48 sati testo izvaditi i staviti 1 sat na sobnu temperaturu da odstoji. Podeliti na nekoliko loptica i razvijati na pobrašnjanoj dasci ili mušemi, vadit željene oblike.

Peci oko 8 minuta na 170 do 180 stepeni. Zatim peceno testo ohladiti i ukrasiti.

Smesa za lepljenje: 500 g prah šecera prosejatu dva puta, 2 belanceta lagano mutiti pa polako dodavati kašiku po kašiku prah šecera, pojacati brzinu miksera i dodati 1 kašiku limunovog soka. Masa mora biti gusta. Masu sipati u vrecicu i lagano nanositi na ivice irvasa, sanki i kucice.

Savet

Ukrasiti po želji.