

Šareni medenjaci



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za medenjake:

- 3 jajeta
- 250 g šecera
- 250 ml ulja
- 1 kašika sode bikarbone
- 4 kašike meda
- 2 kašice začina za medenjake
- 700 g brašna

Za preliv:

- 1 belance
- 170 g prah šecera
- 2 kašike soka od limuna
- po potrebi crvena boja

Priprema

Umutiti belanca sa šecerom. Dodati žumanca. Dodati ulje, začini za medenjake, med i sodu bikarbonu. Postepeno dodavati brašno. Umesiti testo koje se ne lepi za ruke. Razvuci na radnoj podlozi u vaditi medenjake raznih oblika. Reati na papir za pecenje. Peci na 100-150 stepeni oko 10-tak minuta.

Belance mutiti da se zabeli i dodati šecer. Nastaviti mucenje, ali da masa ostane tecnija. Dodati sok od limuna. Odvojiti jedan deo i dodati crvenu boju. Presuti mase i kesice za ukrašavanje. Odseci im vrh i naizmenicno

ukrašavati medenjake.

Savet