

Medena cinija i medenjaci



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **50 gputera**
- **150 gšecera u prahu**
- **3 kašikemeda**
- **4 kašikemleka**
- **1jaje**
- **1 kašicicasode bikarbone**
- **1 kašicica zacina za medenjake**
- **oko 500 gbrašna**

Dekoracija:

- **1belance**
- **7 kašikaprosejanog šecera u prahu**
- **par kapilimunovog soka**

Priprema

Jaje i šećer umutiti viljuškom, dodati puter, med i mleko i staviti na paru da se otopi. Kad se otopi dodati sodu bikarbonu i zacin za medenjake. Ostaviti smesu da se ohladi pa nakon toga dodavati brašno i zamesiti testo. Od testa praviti medenjake željenih oblika pa ih ukrasiti rojal masom.

Belance penasto umutiti viljuškom pa postepeno dodavati prah šećer. Kad ste postigli željenu gustinu dodati par kapi limunovog soka. Smesu sipati u vrecicu za zamrzivac i iseci na cošku veoma mali rupicu. Istiskati smesu i

crtati po medenjacima.

Savet

Od ove smese sam pravila i inju za medenjake. Isekla sam krug od testa i 6 pravougaonika. Koje sam peene zlepila rojal masom na krug od testa.