



## MEHKI MEDENJAKI

Chef Ajda Kalan

Vrsta jedi: sladica

Čas priprave: do 45 minut

Količina 1

Zahtevnost: čisto lahek

### TESTO

Med segrejemo, da postane tekoč, ter ga ohladimo. Vse sestavine zmešamo v testo. To razvaljamo in izrezujemo oblike z modelčkom ali pa delamo samo majhne kroglice. Pečemo pri 170 stopinjah 10 minut.

### BELJAKOV LED

Beljak in sladkor v prahu zmešamo skupaj ( od količine sladkorja je odvisna od velikosti beljaka) Medenjake okrasimo po želji. Lahko pa jih samo potresemo s sladkorjem v prahu.

### TESTO

- 250 g moka
- 75 g masla
- 75 g sladkorja v prahu
- 75 g medu
- 1 g jajce
- 10 g začimb za medenjake
- 5 g cimeta

### BELJAKOV LED

- 1 kos beljakov
- 80 g sladkorja v prahu