Рецепт за медењаке

* 2 јаја
* 250 gr. путера
* 500 gr. меког брашна
* 500 gr. оштрог брашна
* 1 кафена кашичица соде бикарбоне
* 300 gr. меда
* зачини за медењаке: цимет, каранфилић, мускантно орашче

Умутити путер и шећер, па додати јаја. Постепено додавати брашно, помешано са содом бикарбоном и мед, загрејан до кључања. Тесто умесити и оставити да се одмори најмање 2 сата. Може и да одстоји у фрижидеру преко ноћи. Пећи на пек папиру на умереној температури. Декорисати охлађене медењаке.

Глазура

Једно беланце умутити са 200 gr. шећера у праху, 1 кашиком сока од лимуна и пола кафене кашичице густина. Бели фондан обојити бојама за колаче у посебним чинијицама.