

Biskvit sa pekmezom



težina: **lako**

za: **5 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **100 g**margarina
- **2**jajeta
- **250 g**šecera
- **3 kašike**pekmeza
- **300 g**brašna
- **1 kašica**casode bikarbone
- **10 kašikam**leka
- **100 g**šlag ili prah šecer (za nadev)

Priprema

U posudu sipati margarin, jaja i šecer i sve to dobro izmutiti mikserom.

U to dodati pekmez, pa promešati kašikom. Kad se masa sjedini dodati brašno i sodu bikarbonu, pa opet promešati.

Na kraju u šolji pomešati 10 kašika mleka sa 10 kašika vode, to dodati i prethodnu masu, pa onda sve mikserom dobro umutiti.

Izliti u nauljen i pobrašnjen pleh i peci na 200 stepeni. (ternu prvo zagrejati na 300 stepeni, pa smanjiti na 200). Odgore, po želji posuti prah šecer ili izmutiti šlag.

Savet

Kad se deci jede "nešto" a ne znaju šta.