

Medenjaci od šljiva



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za medenjake:

- **6 kašik** džema od šljiva
- **300 ml** mlijeka
- **250 g** šećera
- **300 g** brašna
- **1 kašicica** sode bikarbone
- **1 kašicica** mješavine za medenjake

okoladna glazura:

- **150 g** čokolade
- **3 kašike** ulja

Priprema

Dodati u vanglu sve suhe sastojke i dobro ih promiješati. Dodati mlijeko, ručno izmiješati i na kraju dodati džem od šljiva. Smjesu istresti u podmazanu i pobrašnjenu tepsiju. Peci oko 15 minuta na 200 stepeni. Pustiti da se ohladi i preliti je čokoladnom glazurom. Prijatno!

Savet