

Medeno srce (posno)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Sastojci:

- 1,5 čaša od jogurtašecera
- 2,5 čaše od jogurtabrašna
- 2 čaše od jogurta vode ili mleka
- 1 kesicacimeta
- 2 kašicesode bikarbonate
- 3 kašikedžema

Priprema

Dodati u posudu šećer, cimetm, vodu ili mleko. Umutiti mikserom. U posebnu činiju sastaviti brašno i sodu bikarbonu. Postepeno dodavati umućenoj smesi, i mutiti dok se ne sjedini. Dodati tri kašike džema, ja sam koristila od šipaka. Vi možete bilo koji po ukusu. Kada ste dodali džem, samo kašikom promešati da se lepo sjedini. Tepsiju obložiti pek papirom, i sipati smesu. Staviti da se pece u zagrejanjoj pecnici na 180 C, oko 15-20 minuta. Kada je gotovo, prohladjjen kolac premazati džemom po ukusu. Ili cokoladom za ukrašavanje kao što sam ja uradila.

Savet