

## ***Barni medvedici***



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

### **Sastojci**

#### **Za testo:**

- 5 jaja
- 3 kesice vanilin šecera
- 1,5 **čaša** šecera
- 1 **čaš**aulja
- 4 **čaše** brašna
- 1 **čaša** mleka
- 1,5 **kašičica**soda bikarbona

### **Priprema**

U vanglu sve sastojke sjediniti i dobro izmešati. U kalup stavljati po kašiku smese i peci dok ne porumeni.

### **Savet**

U ovom sluaju korišten je tuani kalup sa medvediima. Veoma su mekani i slatki, mogu se po želji puniti, filom. A za one koji vole da grickaju...neka peku malo duže!!! Lepi su i sutra dan!