

Medeno srce kolac (posno)



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 šolja**šecera
- **1 šolja**vode
- **2,1/2 šolje** brašna
- **1/2 šolje**ulja
- **1 kesica**praška za pecivo
- **1 kesica**cimeta
- **3 kašike**džema od šljiva ili kajsije

Za premazivanje:

- **3-4 kašike** džema
- **100 g**cokolade za kuvanje

Priprema

Sve sastojke sipati u posudu i sjediniti. Staviti da se pece u rerni na 200 stepeni, dok ne pomeni.

Kada se kolac ispece premaže se džemom i prelije otopljenom cokoladom. Ostaviti da se ohladi. Prijatno!

Savet

Šolju koristite od 200 ml ili ako je vei pleh, tepsija onda od 250 ml. Kola je preukusan i nema kome se nije

svideo, idealan za posne dane. . .