

## ***Posno Medeno Srce***



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **15** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **2** **caše od jogurta** brašna
- **1,5** **čaša** mineralne vode
- **1,5** **čaša** šecera
- **2** **male** šoljice ulja
- **1** **kašičica** sode bikarbone
- **1/2** **kašičice** cimeta
- **3** **kašike** pekmez po izboru

### **Priprema**

Dodati brašno, šecer ulje mineralnu vodu i sve lepo izmiksati kada ste izmiksali dodati zimet i sodu bikarvodu i promešati i dodati još 3 kašike pekmeza.

Sve lepo promešati kašikom i u podmazanu i pobrašnjenoj posudi sipati smesu. Peci 30 minuta na 200 stepeni.

### **Savet**

Kada je kola ispeen ja premazem pekmezom i pospem šeerom u prahu. Po želji može i posna okolada.