

Posno Medeno Srce



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **15** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2 caše od jogurtabrašna**
- **1,5 cašaminerjalne vode**
- **1,5 cašašecera**
- **2 male šoljiceulja**
- **1 kašicicasode bikarbune**
- **1/2 kasicicecimeta**
- **3 kašikepekmez po izboru**

Priprema

Dodati brašno, šefer ulje mineralnu vodu i sve lepo izmiksati kada ste izmiksali dodati zimet i sodu bikarbodu 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 ſeerom u prahu. Po želji može i posna okolada.