

Socna srca



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za testo:

- **4 dl** ulja
- **1,5 dl** mleka
- **800 g** brašna
- **1 kesica** praška za pecivo
- **0,5 dl** kisele vode

Za sirup:

- **400 g** šecera
- **1/2 kesice** vanilin šecera
- **2 dl** vode

Za preliv:

- **200 g** čokolade
- **1 kesica** šarenih mrvica

Priprema

Brašnu dodati prašak za pecivo, ulje, mleko i kiselu vodu. Umesiti glatko testo, ostaviti da odstoji u frižideru oko sat vremena.

Za to vreme pripremiti sirup. Pomešati sastojke, pa na niskoj temperaturi kuvati oko 10 minuta. Ostaviti da se hladi.

Testo razvuci i modlama u obliku srca seci kolace. Peci ih na 190 stepeni, 30 minuta. Vruca srca topiti u ohla?en sirup, pa preliteri otopljenom cokoladom i posuti mrvicama.

Savet