

Mekinja kolac



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **150 g**mekinja
- **200 g** brašna
- **1 kašicicasoli**
- **1 kašicicasode bikarbone**
- 2jajeta
- **350 ml**jogurta
- **2 kašikemeda**
- **100 g**šecera
- **50 g**margarina
- **80 g**suvog groža
- **100 g**Menaž cokolade
- po ukusucimeta

Priprema

U jednoj ciniji pomešati mekinje, brašno, so i sodu bikarbonu.

U drugoj posudi umutiti jaja, šecer, jogurt, otopljeni margarin i med.

Obe smese sjediniti i dobro ih umutiti. Dodati seckanu cokoladu, suvo graže i cimet i sve dobro izmešati.

Smesu sipati u posudu za pecenje, obloženu pek papirom. Peci oko 30 minuta na 200 stepeni. Ohlaen kolac iseci na kocke.

Savet