

Medeno srce (15)



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **15 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **100 g**šecera
- **200 ml**vode
- **200 g**brašna
- **150 ml**ulja
- **1/2 kašičice**soda bikarbone
- **15 g**praška za pecivo
- **15 g**cimeta
- **4-5 kašika**džema od šljiva
- Za glazuru:
- džem od šljiva
- **100 g**cokolada za kvanje

Priprema

Vodu i šecer umutiti rucnom mutilicom. Zatim dodati ulje, brašno soda bikarbonu, prašak za pecivo, cimet i džem. Sve dobro izmešati. Smesu izruciti u pleh premazam uljem i staviti da se pece. Kada je kolac pecen premazati ga džemom od šljiva i odozgo narendati cokoladu za kvanje.

Savet