

# **Posni kolac sa džemom**



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **1,5 šoljabrašna**
- **1/2 šoljefruktoze**
- **2 šoljevode**
- **2 kašikekakao**
- **1 kašicicasode bikarbone**
- **3 kašikedžema**
- **1 kesicacimet**
- **1/2 šoljeulja**

## **Priprema**

Rernu ukljuciti na 200C. Šolju koju sam koristila je od 200 ml.

U posudu stavite brašno, kakao, cimet, sodu bikarbonu, fruktozu, dodati ulje, vodu i džem i sve izmešati kašikom da nema grudvica. Možete i izmiksati na kratko ako vam je lakše.

Staviti da se pece i smanjiti na 150-180 C.ackalicom proveriti kada je peceno. Peceni kolac možete prelitи cokoladom, dekorisati džemom.....

## **Savet**

Posno, brzo, ukusno. Kola koji uvek može da se pripremi, jer se sastojci za ovaj kola uvek nau u kui, kad nema

jaja, mleka, peciva...:)