

Medeno srculence



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za smesu:

- 2 **caše (od jogurta)**šecera
- 3 **caš**mleka
- 4 **caše**brašna
- 5 **kašika**pekmeza od šljiva
- 1 **kesica (10 g)**cimeta
- 1 **kesica**praška za pecivo
- 1/2 **kesice**sode bikarbone
- Za preliv:
- 100 **g**cokolade
- 2 **kašike**ulja
- 2 **vanil** šecera
- 6 **kašika**mleka
- Za premazivanje:
- 5 **kašika**pekmeza od šljiva

Priprema

U posudu sipati 2 caše šecera, 1 cašu mleka, pa mutiti mikserom, odmah potom dodati 2 caše brašna, pa 1 cašu mleka uz neprestano mucenje, pa dodati preostale 2 caše brašna i 1 cašu mleka (i nema grudvica). Zatim dodati cimet, prašak za pecivo, sodu bikarbonu i 5 kašika pekmeze. Peci u podmazanom (sa malo ulja) plehu na 180 stepeni-20 minuta. Pekmezom premazati da se kola. Napraviti cokoladni preliv i premazati preko kolaca.

Savet

Veličina pleha zavisi od vas, jer testo baš naraste. Najukusniji je ohlaen, i što duže stoji, to je lepši :) Najbolje napraviti dan ranije, pre posluženja.