

## **Sladoled koji ne curi :)**



težina: **srednje**

za: **16** osoba

vreme pripreme: **20** min

### **Sastojci**

#### **Za biskvit:**

- **200 g**banana
- **350 g**višanja ili trešanja
- **250 g**brašna
- **1/2 kesice**praška za pecivo
- **120 g**šecera
- **100 ml**ulja
- 2 jajeta
- **150 g**jogurta
- **1 kesica**vulin vanilin šecera
- **1**limuna - sok

### **Priprema**

U jednoj posudi bananu narendati i posuti sa sokom od limuna. U drugoj posudi pomešati brašno, prašak za pecivo, šefer, vanilin šefer. Dodati ulje, jaja i jogurt i umutiti testo. Bananama dodati višnje ili trešnje, moze i iz komposta, pomešati i dodati u testo. Kalup za kuglof obložiti alu folijom i poredati fišeke, ako nece da stoje malo ih zgraditi sa folijom, u meuvremenu zagrejati rernu na 180 stepeni. Kad je sve gotovo kašikom za sladoled puniti do vrha kornete što brže možete, da koreti ne popuste, iduci put cu raditi sa slatkim kornetima, jer su cvrstii, što i vama preporucujem. :))) u rernu i peci oko 40 minuta. Poigrajte se i vi, obradujte svoje mališane.:) a mogu i odrasli ..)

### **Savet**