

Biskvit sa pekmezom



težina: **lako**

za: **5 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **100 g** margarina
- 2 jaja
- **250 g** šećera
- **3 kašike** pekmeza
- **300 g** brašna
- **1 kašičica** sode bikarbone
- **10 kašika** mleka
- **100 g** šlag ili prah šećer (za nadev)

Priprema

U posudu sipati margarin, jaja i šećer i sve to dobro izmutiti mikserom.

U to dodati pekmez, pa promešati kašikom. Kad se masa sjedini dodati brašno i sodu bikarbonu, pa opet promešati.

Na kraju u šolji pomešati 10 kašika mleka sa 10 kašika vode, to dodati i prethodnu masu, pa onda sve mikserom dobro umutiti.

Izliti u nauljen i pobrašnjen pleh i peci na 200 stepeni. (rernu prvo zagrejati na 300 stepeni, pa smanjiti na 200). Odogore, po želji posuti prah šećer ili izmutiti šlag.

Savet

Kad se deci jede "nešto" a ne znaju šta.