

Medeno srce



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Za koru:

- 2 čaše od jogurta šećera
- 2 čaše od jogurta mleka
- 3 čaše od jogurta brašna
- 1 kašičica cimeta
- 1 kašičica sode bikarbone
- 4 kašike džema (bilo kojeg)

Priprema

Sve sastojke sastaviti rucnom mutilicom i staviti da se pece na 200 C 30 minuta.

Ja sam ih pekla u silikonskom kalupu u obliku srca.

Pecena srca sam valjala sa jedne strane u cokoladu topljenu pa u kokos.

U svaku supljinu od srca punila sam sa topljenom cokoladom. Ja sam koristila i belu i crnu cokoladu.

Savet

Izgledaju super, a o ukusu ne treba ni da pišem.