Medeno srce (posno)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Sastojci:

- **1,5 caša od jogurta**šecera
- **2,5 caše od jogurta**brašna
- **2 caše od jogurta** vode ili mleka
- **1 kesica**cimeta
- **2 kašicce**sode bikarbone
- **3 kašike**džema

Priprema

Dodati u posudu šecer, cimetm, vodu ili mleko. Umutiti mikserom. U posebnu ciniju sastaviti brašno i sodu bikarbonu. Postepeno dodavati umucenoj smesi, i mutiti dok se ne sjedini. Dodati tri kašike džema, ja sam koristila od šipaka. Vi možete bilo koji po ukusu. Kada ste dodali džem, samo kašikom promešati da se lepo sjedini. Tepsiju obložiti pek papirom, i sipati smesu. Staviti da se pece u zagrejanoj pecnici na 180 C, oko 15-20 minuta. Kada je gotovo, prohladjen kolac premazati džemom po ukusu. Ili cokoladom za ukrašavanje kao što sam ja uradila.

Savet