

Medeni venac



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2 jajeta
- 4 kašike šećera
- 3 kašike meda
- 8 kašika brašna
- 2 šoljice ulja
- 1 prašak za pecivo
- 1 vanil šećer
- malo šećera u prahu

Priprema

Umutiti jaja sa šećerom.

Zatim dodati med i ulje, pa umesati brašno pomešano sa praškom za pecivo i vanil šećerom.

Smesu lepo sjediniti i izmešati žicom. Sipati u podmazan kalup za kuglof i peci u zagrejanoj rerni na 180 stepeni dok ne porumeni.

Gotov venac posuti šećerom u prahu.

Savet