

Posno Medeno Srce



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **15** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2** **caše** od jogurtabrašna
- **1,5** **caša** mineralne vode
- **1,5** **caša** šecera
- **2** **male** šoljiceulja
- **1** **kašicica** sode bikarbone
- **1/2** **kašicice** cimeta
- **3** **kašike** pekmez po izboru

Priprema

Dodati brašno, šecer ulje mineralnu vodu i sve lepo izmiksati kada ste izmiksali dodati zimet i sodu bikarvodu i promešati i dodati još 3 kašike pekmeza.

Sve lepo promešati kašikom i u podmazanu i pobrašnjenoj posudi sipati smesu. Peci 30 minuta na 200 stepeni.

Savet

Kada je kola? ispe?en ja premazem pekmezom i pospem še?erom u prahu. Po želji može i posna ?okolada.