

## *Ninino medeno srce*



težina: **lako**

za: **1 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **3 šolje** brašna
- **2 šolje** šećera
- **2 šolje** mleka
- **3 kašičice** sode bikarbone
- **1 kašika** ulja
- **1 kesica** cimeta
- **100-150 g** cokolade
- **po ukusu** džem od kajsija

### **Priprema**

U plasticnu posudu staviti brašno, šećer i mleko (mera mi je šolja od kafe) mutiti da se šećer rastopi. Potom dodati 1 kašiku ulja i sodu bikarbonu, umutiti, i dodati cimet mutiti 1-2 sekunde da se ujednaci boja. U podmazan pleh sipati pola testa i staviti u zagrejanu rernu na 200 stepeni, ne peci je dugo samo malo da uhvati koricu i dobije svetlo braon boju. Kad se izvadi treba da bude mekan, uzeti džem i staviti manje ili više po ukusu, polako kašikom ne valja stiskati da džem ne utone u testo. Drugu polovinu testa preliti preko džema i vratiti u rernu. U šerpicu izlomiti cokoladu i sipati malo mleka uz mešanje otopiti na šporetu. Kad se kolac izvadi iz rerne preliti ga cokoladom i staviti da se ohladi.

### **Savet**